

ENCYCLOPÉDIE-RORET.

PATISSIER

ET

PATISSIÈRE.



PARIS.

LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET

RUE HAUTEFEUILLE, N°. 12.

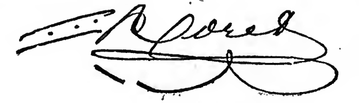
ENCYCLOPÉDIE-RORET.

PATISSIER

AVIS.

Le mérite des ouvrages de l'**Encyclopédie-Roret** leur a valu les honneurs de la traduction, de l'imitation et de la contrefaçon. Pour distinguer ce volume, il porte la signature de l'Editeur, qui se réserve le droit de le faire traduire dans toutes les langues, et de poursuivre, en vertu des lois, décrets et traités internationaux, toutes contrefaçons et toutes traductions faites au mépris de ses droits.

Le dépôt légal de ce Manuel a été fait dans le cours du mois d'avril 1860, et toutes les formalités prescrites par les traités ont été remplies dans les divers Etats avec lesquels la France a conclu des conventions littéraires.



MANUELS-RORET.

NOUVEAU MANUEL COMPLET

DU

PATISSIER

OU

TRAITÉ COMPLET ET SIMPLIFIÉ

DE LA

PATISSERIE DE MÉNAGE, DE BOUTIQUE ET D'HOTEL

SUIVI D'UN

VOCABULAIRE EXPLICATIF DES TERMES DE CET ART.

NOUVELLE EDITION

ENTIÈREMENT REFONDUE ET ORNÉE DE PLANCHES.

Par M. LEBLANC,
Pâtissier.

PARIS
A LA LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET,
RUE HAUTEFEUILLE, 12.
1860.

PRÉFACE.

Pour renfermer beaucoup de choses dans un seul volume, dans un Manuel économique et portatif, beaucoup d'ordre était nécessaire. J'ai donc dû établir les principes de l'art, afin de ne point trop multiplier les recettes, chose inutile d'ailleurs. A quoi bon répéter *tourtes, pâtés, vole-au-vent de tels et tels ragoûts, tartes de telles et telles confitures?*

Sans m'écarter de la spécialité de mes travaux, j'ai dû aussi m'occuper de l'établissement du pâtissier, sous le rapport de la salubrité et de l'élégance. J'ai dû adresser quelques conseils sur le bon choix des matériaux, sur les provisions qu'il convient de faire; sur quelques moyens faciles de préserver et de réparer diverses substances alimentaires.

Les expressions techniques de l'art du pâtissier sont assez nombreuses, même assez bizarres pour

exiger un Vocabulaire explicatif. Il sera particulièrement utile aux pâtissiers-maîtres et à leurs apprentis.

Quant aux dessins, je n'ai fourni et ne pouvais fournir que des échantillons. C'est au lecteur à travailler d'après ces données.

NOUVEAU MANUEL COMPLET

DU

PATISSIER

PREMIÈRE PARTIE.

PRÉLIMINAIRES.

CHAPITRE PREMIER.

Du pâtissier-commerçant. — Tenue de la cuisine. — Instruction sur le four.

L'état de pâtissier est l'un de ceux qui offrent le plus de chances de succès. Comme l'avantage de travailler en grand, l'habitude, une habile fabrication nous permettent de fixer nos produits à un taux inférieur ou du moins égal à celui des pâtisseries de ménage, un pâtissier exact et soigneux trouve toujours du débit : souvent aussi il fait fortune lorsqu'il a de l'ordre, de l'intelligence et du goût.

Dans les grandes villes très-populeuses, tantôt l'état de pâtissier se divise en plusieurs fractions, tantôt il se réunit à d'autres branches de commerce. Ainsi, dans le premier cas,

une seule espèce de pâtisserie, comme galettes, gauffres, oublies, brioches, échaudés, etc., occupe le fabricant qui vend surtout aux passants, aux pâtisseries ambulantes, aux petits limonadiers et restaurants. Ainsi, dans le second cas, on voit des pâtissiers-confiseurs, surtout des pâtissiers-traiteurs, qui tiennent table ouverte et ont aussi de vastes et doubles établissements. Ce dernier parti convient à l'homme habile, expérimenté, ayant de fortes avances, tel qu'un pâtissier ou cuisinier de grande maison mis à la réforme ; tandis que le premier est l'apanage des débutants timides, doués de peu de fortune et d'imagination. Si l'éclat ne s'attache point à leurs modestes boutiques; s'ils ne trouvent pas dans l'exercice de leur art, tout l'attrait dont il est susceptible, du moins ils font leurs affaires avec assurance et tranquillité. Les uns et les autres puiseront de salutaires avis dans ce Manuel ; mais comme après tout ils font exception au métier de pâtissier proprement dit, nous allons spécialement parler du fabricant de toutes pâtisseries, soit d'après la commande, soit pour l'étalage.

SALUBRITÉ DE LA CUISINE.

Le désir de restreindre des frais de location toujours très-élevés à raison du magasin, l'habitude, ou plutôt une pernicieuse routine, rendent trop souvent l'habitation du pâtissier-commerçant resserrée, obscure, infecte. C'est la cuisine surtout, la cuisine où il passe presque toute sa vie, qui présente ces graves inconvénients. Aussi les divers appartements de la maison d'un pâtissier sont-ils en discrédit; aussi tout son extérieur annonce-t-il une santé chancelante; aussi souvent son caractère s'aigrit, et son état, si attachant d'ailleurs, lui devient à la fin insupportable. Il serait pourtant bien facile de prévenir ces fâcheux effets.

Pour cela il faudrait indispensablement adopter *la cuisine*



salubre de M. D'Arcet, disposition parfaitement saine, commode, économique, contre laquelle ne peut s'élever la moindre objection fondée. J'en détaillerais les avantages et le plan, mais de nombreuses matières réclament mon attention, et l'on peut aisément s'instruire à cet égard, par le mémoire qu'a publié M. D'Arcet sur cette belle construction.

Si quelques obstacles s'opposaient à l'établissement de cette cuisine, que du moins vos fourneaux soient placés sous le manteau cintré de la cheminée, afin que la vapeur du charbon s'exhale sans vous incommoder.

Que votre cuisine, grande, aérée, soit dallée, pour pouvoir être lavée abondamment; qu'il s'y trouve un robinet de fontaine, ou du moins une forte fontaine filtrante; que les murs, blanchis de temps en temps, reçoivent çà et là, pendant l'été, quelques coups d'un pinceau imbibé d'huile de laurier, pour chasser les mouches qui salissent tout, et principalement les préparations sucrées. Qu'il se trouve auprès une petite pièce, ou du moins un réduit pour les lavages, les torchons déjà salis; que les débris soient immédiatement enlevés; enfin, lorsque malgré tous vos soins il y aura quelquefois de l'odeur, soit dans la cuisine, soit dans la pièce aux lavages, mettez-y une ou deux assiettes creuses pleines d'eau, à laquelle vous ajouterez deux cuillerées de chlorure de soude ou de chaux : vous laisserez ainsi pendant deux jours s'évaporer cette eau chlorurée, puis vous vous en servirez pour arroser le sol, pour laver les endroits les plus fétides; vous recommencerez cette pratique une ou deux fois, et la mauvaise odeur disparaîtra entièrement. Je crois qu'il sera nécessaire d'agir ainsi tous les mois environ.

La présence des grillons contrarie ordinairement les pâtissiers : ils sont avec raison importunés du bruit de ces insectes, des colonies qu'ils envoient du four dans tous les coins de la maison. Pour les prendre facilement, il suffit de mettre dans des pots à confitures, des rognures de pâte d'office, ou

toute autre amorce semblable, et de placer le soir ces pots sur le bord du four. Les grillons, une fois entrés dans ces pots, n'en peuvent plus sortir, leurs pattes glissant sur l'émail de la faïence.

Quant aux souris, usez pour leur destruction des procédés connus, un chat causant trop de désordres ou fournissant trop de prétextes de désordres dans la maison d'un pâtissier. Les saletés des autres animaux d'agrément sont aussi beaucoup à redouter dans une maison semblable.

DE L'ORDRE A MAINTENIR DANS LA CUISINE.

L'ordre, cette importante dition de salubrité, de paix, d'économie d'argent et de temps, l'ordre si nécessaire dans tous les ménages, si indispensable dans tous les établissements, l'est plus encore dans celui du pâtissier. Là, faute de son secours, on ne peut trouver sans recherches, sans réclamations, sans querelles, l'instrument ou la substance dont on a besoin; l'a-t-on obtenu enfin, son imparfait nettoyage, ou son mauvais état de conservation, fait manquer la préparation, à laquelle souvent d'ailleurs la chose est mal appropriée. Déjà pressé, échauffé, disposé à l'humeur, voyant des provisions gâtées, des plats à refaire, le temps qui manque, le maître pâtissier crie, s'emporte avec violence. De là, le caractère d'irritation que l'on reproche assez généralement aux personnes de cette classe, et leur brutalité envers les apprentis. La chaleur étouffante, insalubre, dans laquelle, en toute saison, opèrent les pâtissiers; les vapeurs du charbon qui leur montent à la tête, contribuent pour beaucoup, en outre, à ces tristes résultats. Donc, en recommandant avec instance une saine disposition des lieux, un arrangement méthodique des instruments, des provisions, je tends à préserver à la fois, d'une altération bien dangereuse, la santé et le caractère des personnes qui exercent cette profession.

Votre cuisine doit être considérée comme un atelier de pâtisserie. Ainsi, comme dans les ateliers bien tenus, que les murailles soient garnies de cadres ou rateliers à crochets, et suspendez aux uns, placez sur les autres, par ordre de grandeurs, les casseroles, moules, coupe-pâte, etc., ordre indiqué par des numéros convenus. Rangez de la même manière, avec étiquettes, et d'après leur nature, les assaisonnements et provisions. Qu'il y ait : 1°, par exemple, l'armoire, la case, ou le rayon des *provisions sèches*, telles que le riz, vermicelle, macaroni, etc. ; 2° provision *d'entourages secs*, comme fonds d'artichauts, morilles, champignons, etc.; 3° provisions d'*amandes*, comme amandes proprement dites, avelines, pistaches, cacao ; 4° provisions de *parfums*, comme fleurs d'oranger, thé, vanille....; 6° provision des *confitures* les plus usuelles en pâtisserie, comme cerises, prunes, marmelade d'abricots, gelée de groseilles, coings, poires, etc. Nous reviendrons sur cet article.

Le combustible léger qui sert à chauffer le four, doit être, à mesure qu'on l'apporte, placé dans une caisse, ou mieux encore, dans un endroit préparé à cet effet auprès du four. A côté doivent se rencontrer les grandes corbeilles destinées à recueillir la braise étouffée.

DU FOUR.

La bonne construction du four, son emplacement, sa grandeur, sa facile et parfaite fermeture, la continuité ou la rareté de son service, tout cela influe beaucoup sur la pâtisserie, et les pâtissiers ne l'ignorent pas. Cependant il en est plusieurs qui, par indolence, par routine, abandonnent fréquemment cet important objet au hasard.

Il serait inutile de donner à cet égard aucun conseil au pâtissier de maison, puisqu'il doit s'accommoder de tous les fours qu'on lui présente ; fours pour l'ordinaire si différents

entre eux, que Carême assure avoir cuit dans cent fours divers, sans qu'il lui soit arrivé de cuire deux fois de suite ses grosses pièces dans le même espace de temps. Pour prévenir les graves inconvénients qui pouvaient résulter de ces différences, cet habile praticien commençait en quelque sorte par faire connaissance avec les fours. Il s'informait d'abord de l'intervalle écoulé depuis qu'on les avait chauffés; s'ils servaient rarement ou souvent; et, d'après la réponse, y faisait mettre le feu pendant trois, quatre, cinq et même six heures consécutives, comme il le fit à Villiers, au sujet d'un four qui n'avait pas été chauffé depuis deux ans. Le lendemain, le feu n'y brûla que seulement trois heures.

Cette première précaution prise, il avait soin de retirer ses grosses pièces après une heure ou deux de cuisson, relativement à leur volume : il les examinait et jugeait, d'après leur coloris, le temps qu'elles devaient encore demeurer au four. La précaution n'était certes pas inutile, puisqu'il a cuit convenablement des biscuits de cinquante œufs, tantôt en deux heures et demie, tantôt en deux heures trois quarts, trois heures, trois heures un quart, et trois heures et demie. Ainsi, dit-il, cela fait seulement une différence d'une heure sur la cuisson du même biscuit, et cette différence dépend uniquement de la nature du four.

Les pâtissiers de boutiques qui chauffent leur four plusieurs fois dans la journée, n'ont point à subir cet inconvénient; mais, en revanche, ils en éprouvent un autre : ils reçoivent continuellement des commandes qui exigent que le four reste ouvert plus ou moins longtemps, tandis qu'il devrait demeurer fermé pour la cuisson des grosses pièces. Ce désagrément est bien pire lorsque ces commandes sont composées d'objets de petit-four, et pour cuire également bien des choses si différentes, il faut beaucoup d'habitude, de peines et de temps; encore ne réussit-on pas toujours. Afin donc de prévenir à la fois et cet assujettissement et ce manque

de succès, je conseille au pâtissier commerçant d'avoir deux fours, l'un de moyenne grandeur pour les fortes pièces, et l'autre de moindre dimension pour les préparations de petit-four, et les petits gâteaux de toute espèce.

Le *dôme*, *voûte* ou *chapelle* du four, doit avoir en hauteur le sixième de longueur de celui-ci ; l'*âtre*, ou surface horizontale, doit être cependant un peu convexe au milieu. Ces deux parties doivent être en parfait rapport, l'excès de chacune étant également nuisible. Les *ouras* ou conduits par lesquels l'air s'introduit pour faciliter la combustion du combustible, sont nécessaires quand on emploie du bois vert, ou lorsqu'on est très-pressé. Ils aident en outre à *glacer à la flamme*. Il est donc sage d'en faire établir ; mais comme ils pourraient souvent contribuer à faire brûler trop de bois, il faudra se ménager le moyen de les ouvrir et de les fermer à volonté.

Creuser le dessous du four en voûte est certainement une disposition avantageuse, car on y met sécher une quantité de substances diverses, telles que des fruits, des grains, des herbes, légumes, etc. Mais si l'on a l'habitude d'y mettre sécher les fagots destinés à la prochaine cuisson, il importe de les surveiller avec soin, crainte d'incendie, car cette pratique les cause souvent.

Il est inutile de mentionner les combustibles divers que le pâtissier emploie au chauffage du four. C'est communément les fagots qu'on choisit; mais en diverses circonstances, il faudrait leur préférer les morceaux de bois blanc bien divisés, les copeaux de menuisier et de charpentier, l'ajonc épineux, les tourteaux inodores et bien secs, le sarment, les cossats de pois, les ronces, les chaumes, les chenevottes, les feuillages, les bruyères, etc., tout en mélangeant ces divers objets. Le voisinage des montagnes, vignobles, fabriques, et généralement les ressources de localités seront, à cet égard, des causes déterminantes.

Chauffage du four. — On connaît ordinairement que le four est assez chaud, lorsqu'en frottant avec un bâton contre l'âtre ou la voûte, il en sort de petites étincelles. Mais ce n'est là que le premier degré, et quatre autres encore sont nécessaires au pâtissier.

Premier degré, four chaud. — Après avoir apprécié sa chaleur comme il vient d'être dit, il faut le nettoyer et l'écouvillonner à l'ordinaire, en passant sur l'âtre un linge mouillé suspendu au bout d'une très-longue perche : vous fermez ensuite le four pendant environ une demi-heure, et vous enfournez les pâtés chauds, petits pâtés, gâteaux à thé, babas, échaudés, etc.

Deuxième degré, four gai. — Une heure après, le four chaud ayant perdu un peu de son activité, devient *four gai.* Les gros vole-au-vent, les solilemmes, les croustades, les poupelins et divers entremets fourrés doivent être cuits à ce second degré de chaleur.

Troisième degré, four modéré. — Une heure après le four gai, ou deux heures après le four chaud, on obtient le four modéré, dans lequel on met les madeleines, darioles, tartelettes, grosses brioches, pâte d'office, biscuits ou pains, etc.

Quatrième degré, four doux. — Une heure encore après le four modéré, ou trois heures après la première activité du four, on a le *four doux,* favorable aux fouaces de Berlin, aux gâteaux anglais, de Compiègne, de Savoie, aux pâtes à choux, à la génoise, etc.

Cinquième degré, four mol, four tiède. — Quatre heures après le premier exercice du four, enfournez les meringues et objets meringués, les paundtkakes (gâteau anglais), les délicates préparations à la rose, les cannellons, les pains d'Espagne, les soufflés farcis et autres semblables objets. Beaucoup de pâtissiers donnent à ce quatrième degré le nom de *four chaleur molle, chaleur radoucie.*

Sixième et dernier degré, four perdu, four chaleur perdue.

— C'est le four à son déclin, le four après cinq heures d'activité. Les imitations en pâtes d'amandes, les nougats de Danemarck, de Marseille, les meringues sèches à la manière russe, les fleurs en pâte de sucre et enfin les macarons, surtout ceux d'avelines, ne réussissent bien qu'à ce dernier terme du four. Après les macarons et les *pensez à moi,* il est inutile de songer à d'autres cuissons.

Il est de la plus grande importance de régler convenablement le four; car, faute de cette attention, la pâtisserie la plus soignée, la plus délicate, perd tout son mérite et ses agréments. L'excès, le manque de chaleur sont également préjudiciables. Si le four est trop chaud, la pâtisserie s'affaisse, se durcit, se brunit de la façon la plus désagréable : les formes, les couleurs, tout se confond. Si le four est trop peu chauffé, la pâtisserie devient terne, grise, compacte, indigeste, et plus on la laisse au four, plus ces fâcheux effets sont marqués.

Après tous ces degrés, le four sert encore à faire sécher quelques préparations de petit-four, telles que les pensées, les corbeilles de fleur pour orner les gâteaux d'amandes ou d'avelines; et d'autre part, les fruits pour les massepains et macarons du lendemain.

Manière de glacer au four. — C'est proprement glacer à la flamme, et l'on pourrait tout aussi bien, à la rigueur, le pratiquer sur le fourneau; mais la bouche du four est l'endroit le plus favorable. Quand vous voulez glacer, allumez sur l'*autel* au-devant de la bouche du four, un peu à droite et près des ouras, une douzaine d'éclats ou copeaux de bois sec (c'est ce qu'on appelle *faire une allume*); puis présentez, à 33 centim. de distance de cette flamme claire, les objets à glacer.

CHAPITRE II.

Ustensiles. — Étalage.

Je n'ai certainement point l'intention d'indiquer au pâtissier le nombre et la forme des casseroles, et autres ustensiles tout aussi connus, qui lui sont communs avec le cuisinier : je ne veux point non plus lui donner l'impossible description de tous les moules, coupe-pâtes, aussi variés que les innombrables productions de la pâtisserie moderne, ni de tous les objets de décoration, comme hâtelets, profils de socles de saindoux, pâte d'office, etc.; mais je crois devoir indiquer : 1° les ustensiles propres à tout bon établissement de pâtisserie ; 2° un choix d'instruments de décoration, susceptibles d'être modifiés par diverses combinaisons, de manière à remplacer une collection trop coûteuse.

1° *Tour à pâte.* — Ce n'est autre chose qu'une forte table qui a des bords de trois côtés seulement, afin de retenir la farine et la pâte : il n'y a pas de bord du côté où se place le pâtissier, et c'est ce qu'on appelle le devant. Pour l'ordinaire, cette sorte de table est en hêtre, pour contribuer à la blancheur des préparations. Auprès d'elle, et généralement au pourtour de la cuisine, doivent se trouver des tablettes de chêne, afin que l'ouvrier y pose les objets dont il a besoin, sans être obligé de les mettre sur le tour. Il y a chez les grands seigneurs des tours en marbre (1).

Dans les maisons particulières où règne seulement l'aisance, il est fort rare de voir un tour à pâte : on y supplée par une large tablette de plus ou moins d'étendue, que l'on

(1) Une plaque de marbre est nécessaire pour quelques-unes des imitations du petit-four.

place sur la table de cuisine. On doit avoir aussi des *planches à pâté long*. On les suspend le long de la muraille, à l'aide d'une boucle de forte ficelle, quand on ne veut pas s'en servir.

2° *Rouleau.* — Le pâtissier devra en avoir plusieurs, afin d'opérer rapidement. Cet instrument doit avoir 43 ou 46 centimètres de longueur sur un diamètre de 41 millimètres. On le fait en poirier ou cerisier, ou même en buis et en acacia. Il est bon d'avoir des rouleaux un peu plus forts que cela pour les grosses brioches, et moins forts pour les petits gâteaux, gimblettes, etc. Il est bon surtout d'employer le rouleau suivant.

Rouleau à axe mobile. — Le rouleau ordinaire oblige le pâtissier d'appuyer dessus, la main presque tendue, de sorte que lorsqu'il travaille un certain temps, il éprouve une espèce d'engourdissement dans les mains, et n'agit plus qu'avec lenteur.

Le rouleau mobile à axe n'a pas cet inconvénient, et peut faire le double d'ouvrage en moins de temps sans le fatiguer; il suffit de tenir dans chaque main la poignée qui est aux extrémités du rouleau, de presser dessus en tirant, poussant et retirant; celui-ci, en tournant sur son axe, force la pâte à s'étendre.

Fig. 1. Le rouleau tout monté.

Fig. 2. Le rouleau sans son axe ni les deux poignées, muni aux deux extrémités et à l'embouchure du trou qui le traverse d'une virole en fer qui est fixée à demeure, parce qu'elle a été chassée dedans AA. L'intérieur de la virole doit être d'un diamètre moins grand que le trou du rouleau. Il convient mieux de n'employer que des viroles en fer, plutôt qu'une en cuivre, et l'autre en fer, quoique le frottement soit plus doux, parce qu'il y a à craindre la formation du vert-de-gris.

Fig. 3. L'axe en bois ayant à chaque extrémité un pas de

vis BB pour recevoir les poignées, et à l'extrémité du pas de vis intérieur doit se trouver une virole en fer CC, et il faut que ces viroles puissent entrer dans la virole fixée au rouleau et pouvoir tourner l'une dans l'autre : ces viroles sont uniquement destinées à n'avoir qu'un frottement aux deux extrémités du rouleau ; le diamètre de l'axe doit par conséquent être plus petit que l'intérieur de la virole qui lui est fixée.

Fig. 4. La poignée, qui doit être fixée à l'axe lorsque celui-ci a été passé à travers du rouleau.

L'on peut faire cet instrument beaucoup plus simple, moins dispendieux et d'un diamètre plus petit en supprimant les viroles ; et seulement lorsque l'on tourne l'axe, on a soin de laisser une saillie du bois à la place de la virole, pour que le frottement n'ait lieu qu'aux extrémités, et au lieu de visser les deux poignées, on fait un tourillon à l'une des extrémités de l'axe, afin que ce tourillon puisse entrer dans un trou pratiqué dans la poignée, sur le côté de laquelle on le fixe par une cheville.

L'on peut, avec un rouleau ordinaire, faire un rouleau à axe en coupant les deux extrémités ; on le perce dans le centre, dans lequel on place une broche de fer, sur laquelle on monte deux manches rivés. L'on pourrait aussi se servir des rouleaux employés dans les ateliers de lithographie.

3o *Coupe-pâte.* — La pâte préparée à l'aide du rouleau, on la divise avec un coupe-pâte. C'est une sorte d'emporte-pièce en cuivre ou en fer blanc, porté par une poignée ordinairement en bois, et représentant un dessin quelconque. Le plus commun est la *roulette*. Ce n'est autre chose qu'une très-petite roue dentée en cuivre, qui, en roulant sur son axe, imprime ses dentelures sur la pâte en la divisant.

Le coupe-pâte pour feuillantines est cannelé, et a 67 millimètres de diamètre. Pour gimblettes, il est rond, et présente 54 millimètres de largeur. Il est également arrondi

pour les génoises. Pour faire les petites abaisses, des *petits puits d'amour*, il faut un coupe-pâte rond, uni, et large de 40 millimètres.

Parmi les coupe-pâte, représentant des feuilles isolées, on distingue celui avec lequel Carême formait l'entremets de *feuilles de chêne perlées*. Cet instrument, dont les nervures et les contours représentent le feuillage du chêne, a 81 millimètres de long sur 488 millimètres de large. Il va sans dire que l'on peut figurer ainsi des feuilles de vigne, de marronnier, etc.

Le même praticien formait de petits paniers de feuilletage (qu'il remplissait de confitures), à l'aide d'un coupe-pâte cannelé long de 67 millimètres, large de 40 millimètres. Il se servait encore d'un coupe-pâte rond, uni, de 67 millimètres de diamètre, pour obtenir des *croissants panachés en diadème*. M. Gross forme beaucoup d'objets de petit-four, tels que *soufflés, panachés, croquignoles friandes*, etc., avec un emporte-pièce du diamètre d'une pièce de 2 francs. Au chapitre VI (4e partie), qui traite des *imitations diverses* de petit-four, j'indiquerai un assez grand nombre de coupe-pâte représentant différents objets.

La décoration des socles, pâtés froids, qui se forme avec des morceaux de pâte découpée, exige une collection de coupe-pâte en forme de guirlande. J'indique par les figures 5, 6, 7, 8, la manière de disposer ces dessins.

Maintenant je dois expliquer ce que j'entends par les dispositions susceptibles de remplacer des coupe-pâte onéreux. Je suppose que le pâtissier ait des emporte-pièces représentant isolément des marguerites, des lyres, des têtes d'animaux, des croissants, des rosaces, de courtes branches de feuilles de lilas, etc., il peut, en rapprochant ces objets avec grâce et régularité, dessiner une multitude de vignettes et guirlandes, figures 9, 10 et 11, ou les grouper en bouquets, les réunir en grande rosace, les disposer en festons. Les

trois exemples fournis par le même feuillage en donneront une juste idée. Ces dessins peuvent aussi décorer les socles.

4° *Moules.* — Ils sont extrêmement nombreux, et tellement, qu'il faut les diviser en plusieurs séries : 1° *en moules de forte pâtisserie*; 2° *en moules d'entremets*; 3° *en moules de pâtisserie friande,* ou de petit-four.

Moules à timbales. — Dans la première série, viennent d'abord les *moules de pâté froid* ou *chaud,* à timbale. Ils sont de deux sortes : tantôt ils sont en couronne, c'est-à-dire destinés à mouler seulement la *bande* du tour, ou paroi du pâté ; tantôt ils ont un couvercle plus ou moins élevé, destiné à mouler la partie supérieure. Ces moules sont en cuivre rouge, ou bien en fer-blanc ; ce dernier métal convient surtout aux moules en couronne cannelés. On en fait de ronds, d'ovales, à cône tronqué, en dôme plus ou moins élevé, et de toute autre forme. Ces moules ne conviennent guère que pour les pâtés usuels de moyenne grandeur, ou bien dans les maisons bourgeoises. Pour les pâtés soignés de grande dimension, et dans les hôtels, il faut dresser et décorer comme nous le dirons plus bas.

Moules à gâteaux de Savoie, à gros biscuit de fécule pour fortes pièces ; ils se terminent pour l'ordinaire en cône tronqué, et offrent beaucoup d'élévation. Cette forme est gracieuse, mais de très-habiles pâtissiers la condamnent, parce qu'ils prétendent avec raison qu'elle nuit à la cuisson du biscuit. Effectivement, par cette disposition, une très-petite surface de la pâte se trouve en contact avec la chaleur de l'âtre du four, et la masse, que cette chaleur ne peut pénétrer assez vite, se dissout et tombe en sirop au fond du moule ; de cette manière le biscuit, au sortir du moule, s'abaisse et forme de désagréables plissements. Pour prévenir cet inconvénient, ayez des moules cylindriques, dont la partie supérieure soit, à 54 ou 81 millimètres près, de largeur égale à la base, figure 12. Si vous voulez absolument que le

biscuit soit de très-grande hauteur et présente un cône parfait, faites dans de petits moules graduellement plus resserrés, d'autres biscuits que vous superposerez sur le grand. Par ce moyen, on peut même rendre peu élevé le biscuit qui sert de base, et l'on obtient la même hauteur en ajoutant encore un deuxième biscuit presque aussi fort quoique plus étroit que le premier. La réussite est certaine alors, mais cette méthode paraîtrait quelque peu bourgeoise dans les grands hôtels.

Moules à pâte d'office. — Ces moules ne sont autre chose qu'une feuille de fer-blanc découpée, représentant en relief un dessin quelconque. Les moules à pâte d'amandes sont à peu près pareils.

Moules ou caisses à brioche. — Ils sont plus simples encore, puisqu'ils se composent d'une rondelle de carton, collée solidement autour d'un cylindre de même matière, au moyen de bandes de papier fort, enduites de colle de farine et d'une légère dissolution de pâte forte. Pour une brioche de 6 kilogrammes, la rondelle doit avoir 27 centimètres de diamètre, et la bande de carton destinée à faire le cylindre, 81 centimètres de longueur et 33 centimètres de hauteur. Il est bon de donner jusqu'à 38 centimètres vers le rejoint, afin de pouvoir saisir plus aisément la caisse, qui, du reste, doit être revêtue, au-dedans comme au-dehors, de papier blanc bien collé.

Moules à nougats. — Ces moules sont creux, en fer-blanc, les formes en sont très-nombreuses : choisissez-les gracieuses, mais tâchez qu'elles permettent d'agir avec facilité, car la nécessité de mouler le nougat en plaçant les amandes à l'intérieur donne beaucoup de peine quand le moule a des parties trop resserrées dans leurs contours. Les moules à nougats peuvent aussi servir pour gâteaux de mille feuilles, croque-en-bouche, poupelins, sultanes; mais alors ils doivent être généralement unis.

Les moules propres à obtenir des objets sphériques ou en boule sont toujours en dôme c'est-à-dire qu'ils représentent seulement la moitié de la sphère. On commence par mouler une partie, en étendant à l'intérieur la pâte choisie, puis on recommence après avoir démoulé. On réunit ensuite ces deux moitiés parfaitement semblables. Cette sorte de moule est très-favorable : l'exécution est facile, l'aspect riche, distingué : d'ailleurs, les objets ainsi moulés sont susceptibles de recevoir les ornements les plus gracieux, tels qu'aigrettes de sucre filé, bouquets de fleurs en sucre, ou de fleurs artificielles, feuillages en pâte d'office ou d'amande colorée pour imiter la touffe de feuilles de l'ananas, etc. On peut aussi représenter des globes célestes ou terrestres.

La base est pour l'ordinaire encore plus heureuse. Ces globes portés sur le dos d'une figurine bronzée représentant le géant Atlas, sur des socles élevés, en forme de cône tronqué, sur une colonne cylindrique, sur un vase élégant, au milieu d'une gerbe, ou même simplement d'une large coupe, ont une grâce toute particulière. Ils réussissent parfaitement pour nougats, sultanes, croque-en-bouche de génoises ou autres pâtes d'amandes, meringues montées, etc.

De moyenne ou de petite dimension, les sphères ou boules couronnent fort agréablement le sommet des grosses pièces.

Moules de chartreuses, flans, etc. — Ces préparations exigent quelquefois des moules d'une disposition spéciale. Ainsi, pour confectionner le flan de poires à la *germanique*, figure 13, je me sers, d'après Carême, du moule suivant. Il est en fer-blanc : le fond est mobile, c'est-à-dire qu'il se détache des parois de forme cylindrique ; ces parois sont en deux parties égales, et se réunissent par deux charnières que l'on fixe par de petites goupilles en gros fil-de-fer. A la base des parois doit se trouver une rainure circulaire pour emboîter le fond.

Quant à la seconde série de moules, ils diffèrent seulement de dimension, puisqu'ils doivent servir à mouler les mêmes préparations de pâtisserie que reçoivent les grands moules. Ainsi, la pâte à biscuit se met à la fois dans le moule des gâteaux de Savoie et les petits moules de biscuits ordinaires.

Petits moules divers. — Outre cela, le pâtissier a besoin d'un grand nombre de petits moules particuliers pour *madeleines, fanchonnettes, tartelettes, mirlitons*; de moules plats à darioles (qui servent pour les petites croustades), de moules variés pour petits nougats. Je m'abstiens de donner quelques détails sur ces instruments, parce qu'ils sont de même matière (en fer-blanc); que chaque espèce a diverses variétés, et qu'enfin je les ferai connaître suffisamment en traitant d'une part de ces diverses préparations, et, d'autre part, de la pâtisserie pittoresque.

Les moules à poudings doivent être en forme de dôme ou demi-sphériques, en fer-blanc, profonds de 122 millimètres, et larges de 189 millimètres. Un couvercle doit les fermer exactement : ce couvercle est une rondelle repliée tout autour, et percée de trous comme une écumoire. Le dôme est également percé.

Les moules à charlottes sont unis, tantôt cylindriques, tantôt octogones; leur forme, d'ailleurs, se rapproche beaucoup de la figure 13.

Les moules à gelée sont, pour l'ordinaire, profondément cannelés afin de représenter une rangée de colonnes circulaires. Au milieu est une sorte de cornet servant à la fois pour manier le moule et pour former le vide au centre. Ces moules, plus ou moins modifiés, selon le genre particulier que l'on veut donner aux mets délicats qu'ils renferment, conviennent aussi pour les blancs-mangers et les fromages bavarois.

Instruments divers. — Parlerai-je maintenant de divers

instruments bien simples : la *pince à pâte*, petite pince en fer-blanc, avec laquelle on forme d'agréables dentelures autour des pâtés froids, des croustades, et d'une multitude d'autres préparations; la *seringue à dresser*, avec laquelle on couche les petits soufflés, petites couronnes, imitations de légumes, fruits et fleurs en pâte de sucre et de blancs d'œuf; du *cornet à perler*, qui n'est autre chose qu'une demi-feuille de papier d'office dont la pointe se fixe avec une épingle, et présente à volonté une ouverture plus ou moins large, suivant l'objet à perler. Pour perler des génoises, fanchonnettes ou madeleines, on donne 4 millimètres à cette ouverture; pour décorer de plus petits gâteaux, 2 millimètres; enfin, pour semer des points rouges, blancs, bruns, sur les fruits de pâte sucrée, les couronnes de pâte d'amandes et autres productions de petit-four, l'ouverture n'a que 1 millimètre. L'ouverture est beaucoup plus grande, le papier et le cornet plus forts, lorsqu'on s'en sert pour coucher les biscuits à la cuiller, les croquettes royales, et les biscottes à la parisienne. On plie le haut du cornet, après l'avoir rempli de l'appareil convenable, et on le presse ainsi pour l'empêcher à la fois de s'échapper par le haut, et le faire sortir par le bas. Du léger carton est utile en certains cas.

Parlerai-je encore des *doroirs*, pinceau fait avec des plumes de queue de chapon, ou pinceau ordinaire et fort doux; des tamis en crin, en peau, etc.; des balais en osier, en brins de buis, en fil-de-fer. La description de tous ces ustensiles nous a conduit à l'instant où la pâtisserie achevée est prête à mettre au four. A cet effet, on la place sur des *plaques*, ou plafonds, tablettes de tôle ordinairement carrées. Le pâtissier doit en avoir un très-grand nombre de toutes grandeurs. Elles doivent être percées d'un trou auprès de l'un des bords pour être suspendues à la muraille. Il faut quelques plaques de cuivre pour certaines préparations délicates de petit-four.

De l'étalage. — Après cet intéressant mobilier de l'atelier de pâtisserie, occupons-nous de l'étalage. Tout doit y être de la plus exquise propreté, de la plus gracieuse élégance. Les glaces, les vitraux seront nettoyés fréquemment, savoir: les premières au léger lait de blanc d'Espagne passé à travers un linge et acidulé avec lo vinaigre; les seconds au blanc comme à l'ordinaire. Le bois, le marbre des comptoirs seront souvent frottés à l'encaustique, qui se prépare par égales parties de cire fondue et d'essence de térébenthine.

Dans les montres garnies de papier de couleur tendre agréablement découpé, les pâtisseries d'espèces variées doivent se faire mutuellement valoir : la matière, les formes pures des vases contribueront à cet effet, soit qu'ils supportent les gâteaux aux mille couleurs, soit qu'ils rassemblent les fleurs naturelles qui doivent, presque en toute saison, embellir ce bel étalage.

Les vases, les siéges, les objets d'éclairage, tout doit offrir ce caractère de propreté recherchée, élégante, qui attire, captive le public, fait acheter avec plaisir et commander avec confiance. Aucun ustensile, aucun linge de cuisine ne doit se trouver dans cette boutique; les aides mêmes ne feront qu'y passer. Elle sera exclusivement le séjour de la maîtresse de maison, de la demoiselle de comptoir, vêtues avec une élégante simplicité, toujours polies, gracieuses, empressées sans servilité, sans précipitation, sans impatience.

Des apprentis. — Les maîtres qui connaissent les obligations de la probité, qui d'ailleurs sont jaloux de la prospérité de leur art, habituent le plus tôt possible leurs apprentis à manier la pâte, à faire le feuilletage, à dresser un pâté. Je ne puis mieux terminer cette importante recommandation que par les paroles de Carême : « J'avais l'habitude, dit- » il, de faire dresser de petits pâtés froids à mes apprentis » dès les premiers temps qu'ils étaient chez moi. Dès qu'ils » avaient un moment à eux, ils dressaient un petit pâté, le

» garnissaient de farine, le pinçaient et le décoraient comme » s'il eût dû servir. Ils le vidaient ensuite, mouillaient légè- » rement la surface, le déformaient et roulaient la pâte en » boule, pour la dresser de nouveau le lendemain. Cette » habitude devrait être prise par nos confrères, car j'ai eu » plusieurs apprentis du dehors qui, après trois ans d'ap- » prentissage et une dépense de trois cents francs, ne sa- » vaient pas faire une seule détrempe et n'avaient jamais » mis la main à la pâte ! »

CHAPITRE III.

Des provisions. — Préparations des couleurs. — Des amandes, sucres et pistaches colorés. — Sucres parfumés.

En nous occupant de l'ordre indispensable dans la cuisine du pâtissier, nous avons dit quelques mots des provisions : ces mots doivent être développés ici.

Les règles établies dans les ménages bien ordonnés pour acheter les substances alimentaires en certaine quantité et dans la saison favorable, pour les conserver, pour faire diverses préparations économiques, ces règles ne peuvent assurément point être étrangères au pâtissier, puisqu'elles sont pour lui une cause première de bénéfices. Il peut d'autant mieux mettre en œuvre ces procédés de conservation, que l'époque où l'on s'en occupe ordinairement n'est point celle des grands travaux de pâtisserie. A l'exception de quelques parties champêtres, de quelques parties toujours assez rares, le printemps et l'été sont pour nous assez inféconds. Chacun sait que les réunions, les grands repas, les bals, ont lieu pendant l'automne, l'hiver, et que, par conséquent, la belle

saison est en quelque sorte le temps des vacances pour les pâtissiers.

Je ne veux pourtant point transformer ce traité en manuel d'économie domestique; des instructions plus spéciales, plus utiles encore au pâtissier, réclament mes soins. Je me bornerai donc à lui recommander fortement de placer sur une de ses tablettes le *Manuel de la Maîtresse de maison*, de l'*Encyclopédie-Roret;* d'étudier avec soin les chapitres importants de la conservation des viandes, poissons, légumes, herbes, racines, œufs, laitages et fruits, de la confection des fruits confits au vinaigre, à l'eau-de-vie, au sucre, et généralement des confitures, ratafias et liqueurs. Je pourrai toutefois lui indiquer de temps en temps, par quelques notes, le petit nombre des procédés vraiment avantageux qui ne se trouvent point dans cet ouvrage.

Il est tout-à-fait de notre domaine de nous occuper attentivement du choix, des soins que réclament les matières premières employées en pâtisserie, savoir : la farine, le beurre et autres substances graisseuses, les œufs. Il nous appartient tout-à-fait d'indiquer au pâtissier les moyens de s'approvisionner des autres matériaux nécessaires (principalement pour la partie des entremets), en évitant à la fois l'embarras des préparations personnelles, ainsi que la dépense, l'ennui, la perte de temps qu'entraîne la mauvaise habitude d'acheter ces diverses substances à mesure qu'on en éprouve le besoin.

Choix et soins des farines. — Les pâtissières de ménage ont l'habitude de prendre de la farine de boulanger. Cette pratique contribue plus qu'elles ne pensent à la mauvaise mine qu'ont ordinairement leurs produits, et le pâtissier ne fera point cette faute. Il choisira la plus fine farine possible, la fera tamiser de nouveau, afin d'en obtenir une presque aussi légère que la *farine folle*. Cette farine, qui se trouve dans nos grandes maisons pâtissières, est tellement supé-

rieure à la farine de boulanger, qu'elle se vend 125 francs le sac, tandis que l'autre de première qualité, se vend à la halle environ 60 francs.

Mais cette recommandation est encore insuffisante à l'égard d'un sujet si important, et je dois mettre le lecteur à même d'apprécier la qualité de la farine. Comme le blé, elle a des caractères de bonté ou de médiocrité. La meilleure farine est d'une jaune clair, sèche et pesante; elle s'attache aux doigts, et, pressée dans la main, elle reste en une espèce de pelote. Celle de seconde qualité a un œil moins vif, est d'un blanc plus mat; enfin celle de la troisième qualité est d'un jaune plus ou moins obscur, et connue sous le nom de farine *bise*.

Lorsque l'on a bien observé ces farines, il faut les éprouver : pour cela, on en prend une bonne pincée qu'on met dans le creux de sa main, et après l'avoir comprimée fortement, l'on traine le pouce sur la masse, pour juger de son corps ou de son moelleux; ou bien l'on en rend la surface extrêmement unie avec la lame d'un couteau, et en se tournant vers le jour le plus clair, l'on juge de sa blancheur, de sa finesse, si elle est piquée ou si elle contient du son. Plus elle est douce au tact, plus elle s'allonge, plus on a lieu d'espérer qu'on obtiendra de la pâte de bonne qualité.

Il est encore un autre moyen plus prompt, et le voici : On prend la quantité de farine que le creux de la main peut contenir, et avec de l'eau fraîche on en fait une boulette d'une consistance qui ne soit pas trop ferme. Si la farine a absorbé le tiers de son poids d'eau, si la pâte qui en résulte s'allonge bien sans se rompre en la tirant dans tous les sens, si elle s'affermit promptement à l'air et qu'elle prenne du corps, c'est un signe certain que la farine est bonne et bien faite, qu'elle n'a pas souffert, et que le blé dont elle provient était de première qualité.

Si, au contraire, la pâte mollit, s'attache aux doigts en la

maniant, qu'elle soit courte et se rompe facilement, c'est une preuve que la farine est de qualité inférieure ; et si à cette circonstance il se joint une odeur forte, désagréable, c'est un signe d'altération.

Si, par imprévoyance ou par défaut du temps pour faire ces épreuves, il avait le malheur d'avoir des farines de mauvaise qualité, le pâtissier ferait bouillir une quantité d'orties dans l'eau destinée à faire les pâtes. Par ce simple procédé, la farine reviendrait très-saine et n'aurait aucun mauvais goût. Plusieurs expériences ont prouvé que ce moyen était infaillible, mais il faudrait employer cette farine aussitôt qu'elle aurait été pétrie. J'ai trouvé cette indication dans l'ouvrage de madame Gacon-Dufour, et ne puis en garantir l'efficacité.

Il est inutile d'avoir une très-grande provision de farine, mais il ne faut jamais s'exposer à en manquer. Elle doit être conservée dans un endroit parfaitement sec, ainsi que la farine de riz et la fécule de pommes de terre dont il est nécessaire de s'approvisionner.

Choix, soins et conservation du beurre. — La bonne qualité du beurre est chose aussi importante pour le pâtissier que celle des farines. La réputation des bons beurres est faite partout. Ainsi, les beurres d'Isigny, de Gournay, de la Prévalaye, sont renommés à Paris et dans tout le nord de la France. Chaque province a d'ailleurs des localités où le beurre est plus estimé à raison de la qualité des herbages et des soins de fabrication. C'est celui qu'il faut choisir, mais du reste, quand du beurre est frais, onctueux, d'une belle teinte jaunâtre et d'une saveur de noisette, il importe très-peu de payer la dénomination.

Pendant les grandes chaleurs, il est essentiel de n'acheter à la fois que la quantité de beurre strictement nécessaire ; il faut d'ailleurs le conserver au frais, et même à la glace, du jour au lendemain. A cette époque, lorsqu'on veut faire

du feuilletage, on doit, une demi-heure ou vingt minutes avant de faire la détrempe, en couper un demi-kilogramme par morceaux et les mettre dans un seau d'eau de puits avec quelques kilogrammes de glace concassée et bien lavée. On étend et on éponge ensuite, en le réunissant, ce beurre dans une assiette, afin d'en ôter entièrement l'eau.

Durant l'hiver, le beurre exige moins de soins, mais il est d'un prix fort élevé, et augmente par conséquent celui de la pâtisserie. Il serait fort à désirer que le pâtissier pût trouver le moyen d'employer dans cette saison, à l'état de fraîcheur, le beurre acheté au commencement de l'automne. Quelques détails sur cette matière ne paraîtront pas superflus.

MANIÈRE DE CONSERVER LE BEURRE, D'APRÈS M. APPERT.

Prenez 3 kilogrammes de beurre frais battu, lavez-le, ressuyez-le sur un linge blanc; mettez-le en bouteilles par petits morceaux, et tassez pour remplir les vides, de manière que la bouteille soit pleine à 108 millimètres de la cordeline; bouchez bien, soumettez les bouteilles au bain-marie jusqu'à l'ébullition seulement; retirez-les dès qu'il est assez refroidi pour y tenir la main. Après six mois, ce beurre est frais comme au jour de sa préparation.

On retire le beurre des bouteilles au moyen d'une petite spatule de bois un peu plate et crochue par le bout, qui, du reste, sert pour extraire toutes les autres substances des bouteilles. Le beurre a été mis ensuite dans l'eau fraîche, puis en motte, après l'avoir bien lavé et pelotté dans plusieurs eaux, jusqu'à ce que la dernière soit restée bien claire.

Les huiles, le saindoux, les graisses de volaille, ainsi que toutes les graisses de cuisine, se préparent de la même façon.

MOYEN INDIQUÉ PAR UN SAVANT ANGLAIS POUR CONSERVER LE BEURRE.

Je mêle et réduis en poudre très-fine une partie de sucre, une de nitre purifié et deux de sel marin très-pur. Aussitôt que le beurre est parfaitement ressuyé, je le pétris avec cette composition à la dose de 30 grammes par demi-kilogramme, et je les mets à l'instant dans des pots, où je le presse de manière à ne laisser aucun vide; j'égalise bien la surface, et quand je suis assuré qu'il ne pourra rien rentrer dans les pots, du moins avant quelques jours, je les couvre avec un linge blanc et un parchemin mouillé par dessus. A défaut de parchemin, une seconde toile graissée avec le beurre frais, servirait de même pour empêcher l'introduction de l'air. Je remplis ensuite les pots avec la même attention, à mesure que le beurre s'affaisse; après quoi je fais fondre à petit feu un peu de beurre que je verse dessus pour combler tous les vides qui peuvent rester; j'y répands une petite quantité de la mixtion qui a servi à saler, et je bouche les pots le mieux qu'il est possible, pour ne les ouvrir qu'au moment de faire usage de ce qu'ils contiennent. De cette manière, le beurre peut se conserver pendant plusieurs années. J'en ai eu qui, au bout de deux ans, était aussi bon que dans le premier mois.

Il faut observer que le beurre ainsi préparé n'est bon qu'environ quinze jours après l'opération. Alors, il a acquis une saveur très-agréable, et tellement peu salée, que les personnes qui font usage du beurre salé ne peuvent croire que celui-ci ne soit absolument frais, ou du moins conservé sans le secours du sel.

On doit prendre certaines précautions lorsqu'on débouche les pots, afin que le beurre ne perde rien de sa qualité. Elles consistent principalement à enlever toujours le dessus et tout

ce qui touche aux parois du vase, comme étant la partie la plus prompte à se rancir; ensuite, si l'on ne doit pas employer en peu de temps tout le beurre d'un même pot, il est indispensable de le recouvrir toujours avec le même soin; sans quoi la partie supérieure se gâterait. On prévient aussi cet accident en couvrant toute la surface du beurre d'une couche d'eau salée, qui le garantit du contact de l'air.

CONSERVATION DU BEURRE MIELLÉ.

Pétrissez avec du miel parfaitement clarifié, du beurre frais délaité exactement. Il faut 30 grammes de miel par demi-kilogramme de beurre. Cette préparation, d'une agréable saveur, convient on ne peut mieux pour toutes les pâtisseries d'entremets et de desserts dans lesquels il entre plus ou moins de sucre.

Choix et soin des œufs. — Comme le pâtissier doit employer des œufs très-frais, il aura soin de les tenir dans l'eau froide ou glacée, suivant la saison, jusqu'au moment de les employer. Comme aussi, il ne faut qu'un œuf à la paille sur cinquante pour gâter toute une brioche, un biscuit, un baba, il les regardera tous à contre-jour avant de les casser. Pour la conservation de cette substance, je renvoie à la *Maîtresse de maison*, de l'*Encyclopédie-Roret*.

Conseils sur les moyens de réparer les viandes, le poisson altérés. — En ce genre, les provisions du pâtissier sont généralement provisions du moment; cependant, un orage ou toute autre cause peut donner au gibier, à la volaille achetés pour le lendemain, un goût, une odeur désagréables. Pour les leur enlever, vous les faites bouillir dans une assez grande quantité d'eau, dans laquelle vous joignez un quart de vinaigre, du sel, du thym et un fort *nouet* de linge contenant du poussier de charbon de bois; vous faites votre nouet plus ou

moins gros selon la quantité de gibier, de poisson ou toute autre viande qui aurait été atteinte.

Ce procédé réussit parfaitement; seulement il faut employer les viandes, poissons, dès le même jour; car s'il survenait un nouvel orage, il n'aurait plus autant d'efficacité.

S'il s'agit de poisson gelé, on doit faire repasser peu à peu dans l'animal la température ordinaire.

Pour y parvenir, vous le plongez dans un vase d'eau froide, qui fera dégeler peu à peu le poisson; mais elle perdra en six minutes sa fluidité et formera autour du poisson une couche de glace légère.

Il faut alors ôter le poisson, le dépouiller de cette couche, et le replonger dans de nouvelle eau, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de glace.

Mme Gacon-Dufour.

Moyen de rafraîchir les pâtés froids vieillis. — Les pâtissiers de boutiques sont souvent exposés à garder trop longtemps les préparations qu'ils exposent. Les pâtés froids de moyenne grandeur, soit au veau, soit au jambon, qu'ils confectionnent en quantité, leur causent souvent le désagrément de se moisir à l'intérieur. On en fait revenir la pâte au four doux, on les vend comme frais; mais les moisissures intérieures, auxquelles on ne songe pas, éloignent pour toujours les acheteurs. Il faut donc se rendre un compte exact de la date des pâtés, et au bout de quelques jours, enlever le dessus avec précaution; employer le remède indiqué précédemment pour réparer le dedans de viande qu'il importe aussi de réassaisonner; puis soulever délicatement la circonférence moisie de l'intérieur de la pâte; remettre le ragoût, et recoller le dessus avec une pâte formée de farine et de blancs d'œufs (1).

(1) Une bonne maison de pâtisserie doit être largement approvisionnée de saindoux, d'huiles diverses; mais je n'ai rien de spécial à dire à ce sujet. Il doit s'y trouver aussi une certaine quantité de cire vierge pour aider en quelques cas les graissages des plafonds.

DES COULEURS.

Le pâtissier emploie diverses couleurs pour colorer: 1° le saindoux, le beurre à faire des socles ; 2° les pistaches, amandes, avelines ; 3° certaines pâtes délicates, les pastillages, la glace royale ; 4° le sucre en poudre et en grains ; 5° les crèmes, les gelées de fruits, les meringues sultanes, etc.

COULEURS ROUGES.

Cochenille liquide. — Pour un demi-litre d'eau, il faut prendre 60 grammes de cochenille bien pulvérisée, que vous mettez dans l'eau quand elle bouillira : faites-lui faire une douzaine de bouillons ; ensuite vous y mettez pour l'éclaircir 30 grammes d'alun et 30 grammes de crème de tartre bien pilés, tous les deux en même temps, et ferez encore bouillir une douzaine de bouillons ; vous prendrez ensuite un petit bâton blanc avec un morceau de papier blanc que vous tremperez dans la cochenille ; il faut en égoutter quelques gouttes du bâton sur du papier blanc : elle doit se soutenir comme de l'encre et permettre d'écrire de même ; c'est une marque qu'elle est faite. Pour la conserver longtemps, il faut y ajouter 125 grammes de sucre ; vous lui laisserez bien faire le dépôt dans la poêle, et la mettrez dans une bouteille bien bouchée.

CARMIN LIQUIDE.

Bois de Brésil, de Fernambouc. . .	1 kilog.
Alun de Rome.	30 gram.
Cochenille pulvérisée.	30
Sel ammoniac.	23
Etain de glace en ruban.	153
Sel de cuisine.	153
Acide nitrique concentré.	500

On fait subir quatre ébullitions différentes au bois de Brésil, auquel on joint la cochenille dans un nouet de linge. Chaque ébullition doit être de cinq litres d'eau réduite à deux et demi. On passe au fur et à mesure à travers un linge, et on y jette le tiers de l'alun, qui a été partagé en trois portions. On réunit ensuite les décoctions; on les entretient presque bouillantes, et à la dernière on ajoute 15 grammes de sel ammoniac. Pendant cette opération, on fait dissoudre dans l'acide nitrique le sel de cuisine et les deux autres tiers de sel ammoniac qui restent. On dissout ensuite l'étain par petites portions au bain-marie, ce qui se fait dans un bocal un peu haut, à cause de l'effervescence. Quand l'étain est dissous, on le mêle avec la décoction de brésil, on agite fortement le mélange et on le passe à travers un linge; on le laisse ensuite dans une grande terrine jusqu'au lendemain matin. Il se forme au fond du vase un précipité qui est le carmin. On décante doucement, et on remplace par de nouvelle eau celle qui a été versée; on continue ainsi de laver jusqu'à ce que l'eau soit claire et qu'elle ne laisse au goût aucune saveur alcaline ou acide. On conserve le carmin dans un endroit frais, en changeant d'eau tous les huit jours. Le carmin qui n'est pas bien lavé fermente, devient gras et s'emploie difficilement.

CARMIN EN POUDRE.

Le carmin en poudre est la plus belle couleur rose que nous ayons. Elle est d'un rouge foncé et velouté; on l'extrait de la cochenille. Prenez, pour le faire, 186 grammes de cochenille, six litres d'eau de fontaine et 8 grammes de dissolution d'étain dans de l'acide nitrique. Réduisez la cochenille en poudre avec une molette sur un marbre bien uni. L'eau doit être prête à bouillir quand vous jetterez votre cochenillle dedans. Faites bouillir cinq quarts-d'heure. Ajoutez l'alun

ét continuez l'ébullition pendant dix minutes. Passez la couleur à travers un linge bien fin, et laissez-la reposer dix-huit heures. Vous verrez, quand la couleur aura déposé, à décanter l'eau bien limpide. Mêlez la dissolution d'étain, en ajoutant deux litres d'eau. Pendant cinq jours, vous changerez l'eau toutes les vingt-quatre heures. Quand elle n'aura plus d'odeur, votre carmin est assez lavé. Prenez alors des assiettes en porcelaine, mettez le carmin dessus, et faites-le sécher au-dessus du four.

Carthame ou rose en tasse. — Ce rouge, aussi beau et beaucoup moins coûteux que le précédent, conviendrait parfaitement au pâtissier pour colorer en rose ses différentes préparations. Les crêmiers et les limonadiers l'emploient ordinairement en une simple dissolution dans l'eau.

COULEUR BLEUE.

Prenez une pierre d'indigo de bonne qualité, ce que vous connaîtrez à l'odeur pénétrante, et d'ailleurs à l'éclat métallique qu'il offrira quand vous le raierez avec le plat de l'ongle. Frottez l'indigo sur une assiette de porcelaine blanche avec un peu d'eau chaude, jusqu'à ce qu'elle ait pris assez de couleur.

COULEURS JAUNES.

Suc de souci. — Le suc qui sert à colorer le beurre pendant l'hiver doit être employé de préférence par le pâtissier. On se sert, pour l'obtenir, des fleurs de souci simple ou double ; elles sont également bonnes lorsqu'on les recueille fraîches. Il suffit de s'en procurer une certaine quantité ; on les entasse dans un pot de grès, où on les foule. Le pot bien bouché est déposé à la cave. Après quelque mois, ces fleurs sont converties en une liqueur épaisse qui conserve leur cou-

leur. L'expérience apprend à déterminer la dose convenable. Cette couleur est durable et n'a rien d'inquiétant; les fleurs qui la produisent sont cordiales et sudorifiques, et il en entre d'ailleurs si peu, que ce n'est nullement sensible.

D'autres matières colorantes peuvent atteindre le même but, telles sont les fleurs de safran, les baies d'alkekenge ou coqueret, et le roucou bouilli dans l'eau.

Ces substances sont infiniment préférables à la gomme-gutte, dont on connaît les propriétés purgatives, et au jaune de chrôme, ainsi qu'aux autres couleurs jaunes composées de minéraux très-nuisibles à la santé. Leur simplicité d'ailleurs doit les faire choisir; mais si le pâtissier désirait un jaune plus brillant, et ne craignait pas la peine, voici une recette qui lui conviendrait :

JAUNE LIQUIDE.

Bois jaune.	250 gram.
Safran de gâtinais.	30
Graine de Perse pulvérisée.	15
Alun de Rome.	12
Sel de cuisine.	8
Sel ammoniac.	12
Acide nitrique.	250
Etain de Malga en rubans.	90

On fait les décoctions dans cinq litres d'eau chacune, réduits à deux et demi, et on opère comme pour le carmin liquide.

Couleurs vertes. — Mêlez ensemble un de ces jaunes et la dissolution d'indigo, mettant plus ou moins de l'un ou de l'autre, suivant la nuance que vous désirez.

Vert d'épinards. — Après avoir lavé trois fortes poignées d'épinards frais, égouttez-les, pilez-les dans un mortier,

pressez-les ensuite bien fortement dans une serviette afin d'exprimer le jus, que vous placez sur un fourneau ardent. Comme il est nécessaire que ce jus ou *vert* cuise à grand feu sans aller jusqu'à l'ébullition, vous le surveillez, et l'ôtez du fourneau en le remuant, dès qu'il commence à vouloir bouillonner. Vous le laissez reposer un peu, en observant si la partie colorée se dégage du liquide. Ce point obtenu, vous passez par un tamis de soie.

Couleur violette. — Mélangez du carmin et du bleu, que vous délaierez ensemble sur une assiette ou sur un marbre avec une molette. Vous obtiendrez ainsi toutes nuances depuis le *lilas clair* jusqu'à la *violette des bois.*

Couleurs orange et aurore. — Ces couleurs s'obtiennent au moyen d'un peu de rouge liquide et de safran ou de souci, qui, dans cette occasion, conviennent mieux que les autres jaunes. Pour la nuance orange, le rouge doit dominer; pour la teinte aurore, au contraire, le jaune est la partie dominante.

Voyons maintenant comment employer ces couleurs pour colorer les amandes, avelines et pistaches.

Amandes, avelines et pistaches de couleur. — Occupons-nous d'abord du choix de ces fruits, que nous colorerons de la même manière.

Les amandes doivent être grosses, longues, épaisses, pesantes et d'une blancheur sans taches. L'aveline doit être pleine, ronde, recouverte d'une peau bien rougeâtre. Quant à la pistache, lorsqu'elle est fraîche, sa peau est d'un rouge vif, son amande d'un beau vert tendre, et d'une agréable saveur. Vieillie, au contraire, elle a la peau jaunâtre, le goût désagréable. Sa pesanteur est encore un indice de bonne qualité.

Ces trois espèces d'amandes choisies convenablement, vous hachez très-fin une certaine quantité de l'espèce choisie (supposons que ce soit des avelines), et vous les étendez sur

une plaque. Vous versez ensuite dessus, à l'état liquide, la couleur convenue, en prenant soin de lui donner une nuance délicate et tendre, car autant des amandes d'un beau rose, des sucres d'un joli lilas sont gracieux, autant ces objets d'un rouge dur, d'un violet foncé, paraîtraient désagréables.

La couleur étant ainsi répandue sur les avelines, vous frottez bien celles-ci entre les mains pour les bien imprégner du coloris, puis vous les mettez sur un autre plafond, et vous les faites sécher à l'étuve ou à la bouche du four doux. Dès qu'elles ne présentent plus aucune humidité, vous les hachez encore un peu, puis vous les mettez dans de petites caisses de carton ou de papier. Vous les conservez dans un lieu sec.

Vous agissez ainsi pour toutes les avelines, amandes et pistaches de diverses couleurs. Pour avoir des amandes brunes ou couleur chocolat, vous faites fondre une tablette de chocolat râpé dans deux cuillerées d'eau, et vous teignez les amandes avec cette couleur comme avec toute autre.

Au lieu de hacher ces fruits, vous pouvez les couper en filets ou en dés. Cette manière de les diviser ne change absolument rien au procédé de coloration.

Sucres colorés. — Cassez à l'ordinaire de beau sucre bien dur et bien brillant, comme si vous vouliez le servir pour prendre le café ; ensuite, avec le manche du marteau ou du couteau, divisez chaque morceau en morceaux plus petits, leur donnant autant que possible la grosseur des petits pois. Quand le sucre est ainsi cassé le plus également qu'il se peut, vous le passez par un tamis à quenelles, ou mieux encore par un tamis de laiton, ou même par une passoire fine, pour en séparer le sucre en poudre, qui, malgré tous vos soins, se trouvera toujours en quantité. Vous le mettrez à part, et vous commencerez à colorer l'un après l'autre, à moins que vous ne préfériez colorer le tout ensemble et passer ensuite par le tamis.

Le procédé en usage pour colorer les sucres est absolument semblable au moyen de colorer les amandes. Le sucre concassé est placé de même sur un plafond, il est assez humecté de la couleur choisie pour être facilement teint, puis séché à l'étuve ou à la bouche du four très-doux, et conservé dans un lieu sec.

Sucres parfumés. — Le moyen employé par les ménagères pour préparer généralement leurs ratafias et liqueurs, va nous servir pour obtenir des sucres propres à parfumer de la manière la plus délicate les biscuits, crèmes, gelées et autres préparations suaves et distinguées. Ce n'est pas que le pâtissier doive rejeter absolument, comme le conseille Carême, les eaux distillées de citron, de bergamotte, de fleur d'orange, non plus que l'iris de Florence, tous parfums simples et commodes qui ont l'avantage d'être toujours préparés; mais il est bon d'en avoir d'autres pour de plus difficiles amateurs.

SUCRE CITRONNÉ.

Ayez de beaux citrons dont l'écorce sera fine; vous râpez alors le zeste sur un morceau de sucre, mais légèrement, afin de ne pas attaquer la peau blanchâtre qui se trouve immédiatement sous le zeste, car elle contient beaucoup d'amertume qui dénaturerait l'arôme du fruit.

A mesure que la surface du sucre se colore, vous le râtissez avec un couteau, pour en séparer l'esprit du zeste qui s'y attache par le frottement réitéré; vous commencez l'opération avec les mêmes soins; ensuite vous faites sécher ce sucre à l'étuve ou à la bouche du four doux, et, après l'avoir écrasé, vous le passez au tamis de soie ou de crin. On procèdera de la même manière pour les sucres de bigarade, d'orange et de cédrat.

SUCRE AU CAFÉ.

Mettez dans un petit poêlon d'office une tasse de café bien fort ; vous y mêlez assez de sucre en poudre pour le rendre un peu épais. Mettez-le sur un feu modéré, et remuez-le continuellement avec une petite spatule ; aussitôt qu'il commence à bouillonner, vous l'ôtez du feu, en y mêlant deux cuillerées de sucre en poudre. Remuez le tout avec une cuiller d'argent, en appuyant le sucre le long des parois du poêlon : à mesure qu'il se refroidit, vous le voyez se ternir en s'épaississant, et devenir absolument cassonade. Terminez comme à l'ordinaire.

SUCRE VANILLÉ.

Coupez en deux une gousse de vanille bien grosse et bien givrée ; divisez-la en petits filets très-minces ; ensuite hachez-la en y joignant une cuillerée de sucre en poudre, après cela, vous pilez le tout avec une seconde cuillerée de sucre ; passez-la ensuite au tamis de soie ; pilez de nouveau, avec une cuillerée de sucre, la vanille qui n'a pas pu passer au tamis, et faites-la passer après.

APPAREIL POUR GLACER A FROID.

Préparez une quantité quelconque de sucre en poudre, que vous délaierez dans une terrine avec un peu d'eau et la liqueur de laquelle vous voudrez donner l'arôme ; mélangez avec la spatule jusqu'à ce que l'amalgame devienne solide, puis étendez-le d'eau, afin de le liquéfier suffisamment pour le glaçage. Lorsqu'il s'étendra facilement au pinceau, vous pourrez vous en servir.

APPAREIL POUR GLACER AU CHOCOLAT.

Râpez plusieurs tablettes de chocolat, versez dessus un sirop de sucre cuit au grand lissé et bouillant, remuez jusqu'à ce que vous aperceviez sur la surface du vase qui contient l'appareil, une nappe brillante; si elle se tourne en croûte terne, mettez de l'eau fraîche en remuant fortement, jetez-y de la râpure de chocolat, et glacez vos pièces promptement.

APPAREIL POUR GLACER AU CAFÉ.

Mélangez un demi-kilogramme de sucre en poudre avec de l'essence de café, posez le vase qui contient ce mélange sur un feu doux et remuez en tournant, afin que le sucre ne s'attache pas aux parois du vase. Lorsque l'appareil sera liquide et brillant, glacez les pièces d'une couche très-mince.

APPAREIL POUR GLACER A LA ROSE.

Même manière que pour le précédent, en étendant le sirop avec du curaçao et remuant toujours; vous ajouterez un peu d'eau mélangée avec du carmin.

APPAREIL FONDANT POUR GLACER.

Prenez un sirop de sucre cuit au grand boulé, versez-le bouillant sur une table en marbre huilée à l'avance, retournez votre sucre jusqu'à ce qu'il soit refroidi assez pour pouvoir le toucher; tirez-le alors comme une corde, il tournera au gras; cassez-le en morceaux que vous exposez au feu doux dans une bassine et remuant à la spatule; mêlez-y l'arôme que vous voudrez lui donner, et glacez.

DEUXIÈME PARTIE.

GROSSE PATISSERIE.

CHAPITRE PREMIER.

Des pâtes à dresser, brisées, fines pour pâtés. — Du feuilletage et pâtes à tourtes et à vole-au-vent.

La pâtisserie est l'un des arts pour lesquels il importe le plus d'établir des principes; car, en agissant autrement, il faudrait accumuler une multitude de recettes. C'est ainsi qu'en ont usé plusieurs auteurs, qui ont cru devoir donner l'immense et fastidieuse nomenclature de toutes les tourtes, de tous les pâtés, d'après leur garniture de viandes, volailles, gibiers, poissons, crêmes, confitures et fruits. Qui ne voit l'absurdité d'une pareille entreprise, surtout en songeant aux diverses combinaisons de ces mille garnitures-là?

Une tourte, un pâté, ne sont après tout qu'un *plat* fait en pâtisserie pour contenir un ragoût ou une préparation sucrée. Ce *plat* est plus ou moins solide; froid ou chaud, couvert ou non couvert, cylindrique, ovale, allongé ou de toute autre forme, il n'importe, c'est toujours un plat de pâte. Et pour preuve, c'est que les pâtés chauds, les pâtés en timbales se font cuire remplis de farine, ou de toute autre garniture factice et provisoire, se vident, et sont garnis ensuite du ragoût commandé par l'acheteur ou par la convenance

du pâtissier. Voyons donc comment il faut confectionner ce *plat de pâte*, et commençons par la méthode la plus simple, la plus solide et la première inventée, très-vraisemblablement, c'est-à-dire par la *pâte à dresser* les pâtés froids.

Pâte à dresser le froid. — Pour cette pâte, comme pour la suivante, et comme pour presque toutes les autres, sauf quelques exceptions, on met la farine sur le tour, au milieu, puis l'on *fait la fontaine* au centre de cette farine; c'est-à-dire qu'enfonçant le bout des doigts au centre, on y forme un creux circulaire de 108 millimètres de diamètre environ. Ce creux est nommé *fontaine*, parce qu'il contient, avec l'eau nécessaire à la détrempe, les œufs, le sel et une partie du beurre. Chaque fois que l'on pétrit ensemble la farine et ces ingrédients, que l'on presse et mélange entre les mains et le tour, de manière que peu à peu toute la masse subisse cette pression, on *fraise* la pâte. Ce mot *fraiser* signifie donc *manier, travailler, réunir la pâte*, puisqu'elle devient par cette opération un corps souple et ferme à la fois. On *fraise* à un *tour* seulement en été, et à deux ou même à trois tours en hiver, c'est-à-dire que l'on fraise une fois dans la première saison, et deux ou trois fois dans la seconde.

Ces expressions bien entendues, occupons-nous de la détrempe de la *pâte à dresser*.

Mettez sur le tour 1 kilogramme et demi de belle farine tamisée; faites la fontaine, et mettez au centre 30 grammes de sel fin, quatre jaunes d'œufs, 625 grammes de beurre frais manié (s'il fait froid), puis un verre d'eau : pendant l'hiver, quelques pâtissiers veulent que cette eau soit tiède. Tenez alors dans la fontaine le bout de l'index et du doigt suivant de la main droite; maintenez ces doigts perpendiculairement, un peu écartés, remuez le mélange, et incorporez-y peu à peu toute la farine, en prenant bien garde de donner passage à l'eau, qui s'échapperait avec vitesse et

formerait, au lieu de pâte, un véritable barbouillage. Aussitôt que l'on s'aperçoit que le creux de la fontaine menace de se rompre, on rassemble bien vite de la farine en anneau autour de lui, à une très-petite distance.

Pendant cette première opération, il faut ménager l'eau de manière à détremper par degrés toute la farine délicatement et bien également, afin d'éviter la présence de parties dures ou molles de la détrempe. Mais lorsqu'on s'aperçoit de l'insuffisance de l'eau, on doit en ajouter; mais, autant que possible, avant la fin de l'opération, et en la mettant au centre. La pâte entièrement détrempée, pressée ensuite entre les mains et le tour, et formant une sorte de masse émiettée, mouillez-la peu à peu en la mêlant et la pressant légèrement. Le *mouillement* de la pâte à dresser est chose fort importante; s'il y a défaut d'humidité, la pâte trop ferme se dresse difficilement, se fend à la cuisson; alors le pâté fuit et perd toute sa bonne mine avec une grande partie de sa qualité. Y a-t-il excès, la pâte trop mollasse fait encore un plus mauvais effet au four. Le pâté affaissé, déformé, n'est réellement plus présentable.

Pour prévenir ce double inconvénient, immédiatement après la dernière opération que nous venons de décrire, fraisez la pâte, qui alors doit être très-ferme, quoique liante, et un peu mollette, afin de pouvoir être moulée avec facilité. Si elle se refuse à la pression du moule, et qu'elle se gerce de place en place, vous l'étalerez de nouveau sur le tour et jetterez de l'eau dessus avec le bout des doigts, de manière à l'asperger légèrement de quelques gouttes. C'est ici qu'il convient d'agir avec beaucoup de précaution, car ce dernier mouillement décide de la consistance de la pâte.

Après avoir remué la pâte pour l'humecter également, vous en rassemblez à peu près le quart, en la pressant fortement entre les mains et le tour, de manière qu'après l'avoir ainsi rassemblée durant une minute, elle devienne singu-

lièrement aisée à mouler ; ensuite vous recommencerez trois fois les mêmes procédés pour rassembler le reste de la détrempe. A mesure que vous avez une partie de faite, vous les appuyez les unes au-dessus des autres, afin de rassembler le tout, puis vous l'enveloppez dans une serviette légèrement mouillée, pour qu'elle ne se hâle point par l'action de l'air, en attendant que vous l'employiez ; mais cela devient inutile si vous l'employez de suite.

Moyen de réparer la pâte échauffée. — Opérez le plus vite possible pendant l'été, car, en cette saison, les mains ont tant de chaleur qu'elles échauffent la pâte au point de l'empêcher de servir. La *pâte échauffée* se reconnaît aux caractères suivants : elle manque de liaison, et, par conséquent, se monte à grande peine ; elle se sépare lorsqu'on veut l'étendre en morceaux, se casse tout à l'entour, se gerce sur les deux surfaces, toutes choses qui la rendent extrêmement difficile à dresser et l'empêchent de faire un bel effet à la cuisson. Ces fâcheux résultats ont lieu également pendant l'hiver, quand on manie trop longtemps la pâte, ou lorsqu'on a trop tardé à la mouiller. Au reste, quelles que soient les causes, voici la manière d'y remédier :

Quand cet accident est arrivé, il faut à l'instant couper la pâte par tranches, mouiller légèrement le dessus de chacune d'elles, et les placer aussitôt l'une sur l'autre en appuyant fortement dessus pour les rassembler. Alors la pâte s'amollit et reprend la souplesse et le liant qui lui sont indispensables. Ensuite, vous la mettez dans une serviette humide et la laissez reposer un bon quart-d'heure ; puis vous l'employez aux usages auxquels vous la destinez.

Si la pâte était tellement échauffée, revêche, que vous ne puissiez l'assouplir convenablement, vous vous en serviriez seulement à faire des abaisses de fond pour une multitude de choses, et même des gâteaux dans le genre des gâteaux de plomb.

Pâte à dresser le chaud. — Cette pâte, de même genre que la précédente, sert à dresser les pâtés chauds, et les flans de crême et de fruits.

Mettez sur le tour un litre de farine tamisée, élargissez un peu cette farine pour faire la fontaine; joignez-y 186 grammes de beurre (manié en hiver), deux jaunes d'œufs, 8 grammes de sel fin et le quart d'un verre d'eau; puis vous la travaillez de même que la précédente; cependant, vous fraisez celle-ci un tour de plus, parce qu'elle est plus fine en beurre, ce qui la rend en même temps plus susceptible de manquer de liaison pendant l'été; mais, pour prévenir ce fâcheux effet, on doit la mouiller avec de l'eau glacée, et glacer aussi le beurre avant de l'employer; si, malgré ces soins, cette détrempe se trouve échauffée, on doit alors la couper par lames minces et les mouiller légèrement, puis les rassembler fortement, et la laisser reposer un peu avant de s'en servir.

Pâte fine à foncer. — Le pâtissier entend par l'expression *foncer*, faire le fond des objets de pâtisserie. Cette sorte de pâte à dresser sert à cet usage, et à monter les tourtes d'entrées et d'entremets.

Pour un litre de belle farine, elle veut 312 grammes de beurre, deux jaunes d'œufs, 8 grammes de sel, un demi-verre d'eau. Elle se travaille d'ailleurs absolument comme la pâte à dresser, si ce n'est qu'elle doit être un peu plus liante et mollette.

La pâte fine pour timbales doit être plus grasse : il lui faut 250 grammes de beurre, au lieu de 62 grammes, sur la quantité de farine indiquée. Au surplus, c'est là l'unique différence.

Pâte feuilletée ou feuilletage. — Avant de commencer cette pâte, ayez égard d'abord à la saison, car nous verrons que la température exerce une influence bien marquée sur sa préparation, et que l'été réclame à ce sujet des soins tout

particuliers : considérez ensuite l'heure à laquelle le feuilletage devra entrer au four, car il est essentiel qu'il cuise quatre ou huit minutes au plus après son achèvement. Si, faute de prendre vos mesures convenablement, vous terminez cette pâte vingt-cinq minutes plus ou moins avant de pouvoir l'enfourner, quel que soit d'ailleurs son mérite, vous pouvez être assuré qu'elle sera terne, épaisse, au lieu d'être claire et luisante ; qu'elle sera compacte au lieu d'offrir une gracieuse légèreté.

Mettez sur le tour un litre de fleur de farine tamisée ; faites la fontaine ; remplissez-la avec 8 grammes de sel fin, deux jaunes d'œufs, un morceau de beurre gros comme une noix, et environ un verre d'eau froide. Après avoir délicatement détrempé la farine, travaillez un peu la pâte pendant quelques minutes en appuyant légèrement la main sur le tour : la pâte doit alors être lisse et douce au toucher. Le premier travail est désigné par l'expression *rassembler la pâte*.

Vous couvrez ensuite la pâte d'un linge blanc, et la laissez reposer quelque temps : à l'ordinaire, on exige une demi-heure, mais il est des exceptions à cette règle, comme nous le verrons bientôt.

Après ce temps de repos, vous songez à *beurrer* et à *tourner*. Pour cela, vous commencez par saupoudrer très-légèrement de farine la partie du tour où vous voulez étendre votre pâte, afin qu'elle ne s'y attache pas lorsque vous y passerez le rouleau. Vous étendez cette pâte en long en promenant le rouleau sur toute sa surface, de manière à ce que cette pâte, jusqu'alors ramassée en forme, devienne un morceau plat plus ou moins épais, selon l'action du rouleau. En cet état, on désigne la pâte de toute espèce sous le nom d'*abaisse*, et l'on dit *abaisser*, pour dire étendre la pâte. D'ailleurs, tout morceau de pâte, quelles que soient sa forme et sa grandeur, se nomme *abaisse*. Ainsi, une masse de pâte pesant plusieurs kilog., étant étendue, fait une forte abaisse,

qui, divisée, je suppose, en huit morceaux propres à faire des tourtes, fait alors huit abaisses. Que ces moyennes abaisses soient à leur tour subdivisées en petits morceaux pour faire de petits pâtés, de petits gâteaux larges d'un doigt, etc., ces morceaux à petits pâtés, à petits gâteaux, seront encore autant d'abaisses.

Votre pâte étant donc abaissée, ou élargie, ou aplatie (ce qui est exactement la même chose) de manière à n'avoir partout que 14 millimètres d'épaisseur, vous *beurrez*. A cet effet, vous prenez 500 grammes ou 375 grammes de beurre, selon la saison, selon le choix, et le maniez, s'il est trop ferme à raison du froid. Si, au contraire, il est trop mou à raison de la chaleur, vous l'auriez mis rafraîchir vingt minutes auparavant dans un seau d'eau de puits, et l'auriez fait bien égoutter. C'est dans ce cas que 375 grammes sont suffisants. Ces précautions prises, vous placez çà et là sur la pâte étendue six à sept petits morceaux de beurre de la grosseur d'une noix aplatie; vous repliez la pâte sur elle-même de manière à recevoir le beurre, et en commençant par les deux bords. Donnez ensuite deux tours. *Donner un tour*, c'est *abaisser* la pâte comme nous venons de le dire, puis la replier en trois, et lui faire un quart de tour, afin de ramener devant soi ce qui était sur le côté. Après ces deux tours, laissez reposer environ un quart-d'heure; donnez ensuite deux ou trois tours, et quelques minutes après, employez le feuilletage.

Ayez bien soin de saupoudrer très-légèrement de farine la surface de la pâte feuilletée quand vous lui donnez les divers tours, car ce supplément de farine rend le feuilletage gris à la cuisson.

Moyen de réparer le feuilletage manqué. — Le succès du feuilletage dépend des soins donnés au rassemblement de la pâte. Si, au lieu d'agir alors avec légèreté, lenteur, on y met de la précipitation et de la force, la détrempe devient

extrêmement coriace, parce que les parties dont elle est composée n'ayant pas eu le temps de se fondre et de s'amalgamer doucement entre elles, ces parties dures ou molles demeurent sans liaison. Il est facile de reconnaître que l'opération est manquée; il suffit d'allonger un peu un coin de la pâte avec le rouleau : si la pâte se retire lentement et très-peu, il n'y a rien à craindre; mais si elle se retire tout aussitôt sur elle-même, il faut s'occuper de la corriger. A cet effet, vous l'abaissez, vous placez dessus de place en place sept à huit morceaux de beurre gros comme une aveline; vous la rassemblez ensuite et l'appuyez sur le tour; en l'allongeant et en la faisant reculer avec les deux poings. A mesure qu'elle s'allonge, vous repliez cette pâte sur elle-même, afin qu'elle soit entièrement soumise à la pression. Après quelques minutes de ce travail, la pâte devient lisse, douce, veloutée, et l'on s'occupe ensuite de la beurrer comme à l'ordinaire. Mais voici un autre résultat de l'inexpérience, auquel il n'est pas si facile de remédier.

Le beurre, par l'opération du feuilletage, se trouve placé de manière à diviser la pâte en minces feuillets, qu'il soulève délicatement en fondant pendant la cuisson. Ainsi, ce corps gras est beaucoup moins incorporé à la pâte qu'il n'y est superposé. Si, dans l'intention de mieux faire, ou par étourderie, un apprenti, un commençant, doublent ou triplent le nombre de tours nécessaires, le beurre s'incorpore alors tout-à-fait à la pâte, les feuillets ne se soulèvent plus, et vous n'avez à la cuisson qu'une pâte dure, compacte, de goût désagréable et de difficile digestion. Quand le maître pâtissier est instruit à temps, c'est-à-dire, avant que le prétendu feuilletage soit coupé, ou du moins enfourné, il n'y a rien de mieux à faire qu'à le remettre sur le tour, et à tâcher de réparer le mal par le même procédé employé pour remédier aux défauts de la pâte *échauffée*.

Feuilletage économique. — Les pâtissiers-commerçants

usent de différents moyens pour rendre leurs produits moins coûteux, et pouvoir les vendre moins cher. Ainsi, ils mettent seulement 500 grammes de beurre pour deux litres de farine, ce qui fait 4 kilog. pour 16 litres, et alors on lui donne cinq à six tours. Ce feuilletage, que l'on désigne par le nom de *feuilletage à huit livres*, est inférieur au feuilletage à 5 ou à 6 kilog.; mais ce dernier (celui qui nous a servi d'exemple) est nécessairement d'un prix plus élevé. Ces pâtissiers font également du feuilletage à 2 et à 3 kilog. par 16 litres : le dernier surtout, qu'ils nomment aussi *feuilletage à demi-beurre*, leur sert pour foncer les vole-au-vent de viande ou de fruits, les tourtes d'entrée ou d'entremets. Les sauces, les jus, crèmes ou sirops, déguisent la pauvreté de cette pâte en l'imbibant. Les consòmmateurs n'y font nulle attention, et ce n'est point les tromper de les servir ainsi, puisqu'on leur vend à meilleur compte.

Feuilletages à différents nombres de tours. — Plus il y a de beurre dans un double-décalitre de farine, plus il faut donner de tours. Le feuilletage à 3 kilog. veut quatre tours et demi; le feuilletage à 4 kilog., cinq tours; à 5 kilog., cinq tours et demi ou six tours; à 6 kilog., sept tours. Enfin, le feuilletage à 2 kilog., ce feuilletage mesquin doit avoir quatre tours, afin de bien amalgamer le beurre avec la pâte; aussi n'est-ce pas réellement du feuilletage.

Feuilletage à 8 kilog. — Les pâtissiers de riches hôtels font assez fréquemment du feuilletage à 8 kilog., c'est-à-dire qu'ils beurrent un litre de farine avec 500 grammes, au lieu de 375 grammes. Ce feuilletage exige sept tours et demi, même huit. Il paraît beaucoup trop gras à plusieurs personnes, qui le digèrent difficilement, et lui préfèrent avec raison le feuilletage à 6 kilog.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE PENDANT L'ÉTÉ POUR FAIRE LE FEUILLETAGE.

Nous savons tous que cette saison est moins favorable que l'hiver à notre état, parce que la chaleur a une forte action sur le beurre, et que cette action amollit la pâte, qui, dans aucun temps, ne doit être ni trop ferme, ni trop molle, quoique cependant un peu de fermeté ne lui soit point nuisible pendant la chaleur.

J'ai dit plus haut qu'il est nécessaire à cette époque de faire rafraîchir le beurre dans l'eau froide; mais quand la température est ardente, ce rafraîchissement est incomplet. Il faut alors diviser le beurre par morceaux, et ajouter à l'eau de puits dans laquelle on le fait baigner pendant une demi-heure, quelques kilog. de glace lavée et concassée. Lorsqu'il a acquis le degré de fermeté suffisante, on l'éponge fortement dans un linge, afin de lui ôter toute l'eau, ce qui le rend plus liant et surtout d'un corps égal. Alors, vous appuyez la pâte carrément, vous la placez sur le beurre et le couvrez en relevant les bords de la pâte par-dessus. Ayez soin qu'il se trouve le plus égal possible.

Pour tourer, servez-vous d'un tour, ou d'une tablette de marbre que vous aurez préalablement lavée d'eau glacée. Après les premiers tours, abaissez votre feuilletage sur un plafond légèrement saupoudré de farine; couvrez ensuite bien vite votre abaisse d'une feuille de papier, et mettez sur ce papier une plaque chargée de glace pilée, pour empêcher l'air chaud de ramollir la surface du feuilletage. Après quelques minutes, vous le découvrez, le renversez; vous mettez alors la plaque glacée sur l'autre surface du feuilletage, et tourez ensuite comme à l'ordinaire. Carême, auquel on doit cet intéressant procédé, remettait ensuite la pâte à la glace, mais on peut à la rigueur s'en dispenser.

Il faut mettre la plus grande diligence dans cette opération, même pour rouler la pâte, pour la détailler; la chaleur l'amollissant à tel point, que l'on éprouve beaucoup de difficulté seulement pour la toucher.

Feuilletage au quart-d'heure. — Je pense, ainsi que beaucoup de mes confrères, que le feuilletage doit au moins reposer une demi-heure après sa détrempe, mais la confiance que doit inspirer le savant Carême m'engage à faire céder le principe et à dire, comme lui, que lorsqu'on est pressé par le temps, on peut faire de beau feuilletage en moins d'un quart-d'heure. C'est un hommage bien dû au grand praticien que doivent regretter tous ceux qui aiment notre état. Je vais le laisser parler lui-même.

« En hiver, dit-il, je beurrais ma détrempe avec du
» beurre bien manié; puis je donnais deux tours de quatre
» minutes : ainsi, en douze minutes, mon feuilletage avait
» six tours, et je le laissais reposer une minute avant de le
» détailler. En été, je marquais mon feuilletage selon la rè-
» gle, mais je le tenais plus mollet que de coutume; puis,
» après avoir été travaillée une minute, ma détrempe était
» lisse et souple, comme si elle eût été faite depuis long-
» temps; ensuite je maniais mon beurre, en le laissant tou-
» jours dans le seau d'eau de puits glacée, où je l'avais mis
» avant de faire ma détrempe, et donnais promptement deux
» tours, quoiqu'en appuyant légèrement le rouleau dessus,
» afin que le beurre ne perçât pas la pâte, ce qui aurait pro-
» duit un fort mauvais effet; mais avec des précautions cela
» n'arrive jamais. Ensuite je le plaçais à la glace entre deux
» plaques après l'avoir retourné deux fois en cinq minutes;
» je lui donnais deux tours, le replaçais ensuite sur la glace,
» et le laissais trois minutes seulement; puis je lui donnais
» encore deux tours, et le plaçais de nouveau à la glace du-
» rant deux minutes. »

Feuilletage à la graisse de bœuf. — Prenez 250 grammes

de graisse de rognon de bœuf, autant de celle de veau, épluchez-la bien, mettez-la dans un mortier, pilez-la; passez-la au tamis à quenelles, maniez-la bien dans de l'eau fraîche, épongez-la dans un linge blanc; détrempez un litre de farine comme il est indiqué à l'article *feuilletage*, et procédez en tout de même, vous servant de cette graisse en place de beurre.

Feuilletage à l'huile. — En Provence, le pâtissier-commerçant, et dans les pays privés de beurre, le pâtissier de maison, doivent l'un et l'autre préparer le feuilletage à l'huile d'olive de première qualité. Pour un litre de farine, il faut, avec la dose ordinaire de sel et d'eau, un œuf entier et 125 grammes d'huile.

La détrempe se fait d'ailleurs comme celle du feuilletage ordinaire, mais le repos doit être de deux heures. On abaisse très-mince, et à chaque tour on dore abondamment l'abaisse avec de l'huile d'olive. Cette sorte de pâtisserie se sert très-chaude.

Feuilletage au saindoux. — Agissez exactement comme je viens de le dire, en remplaçant l'huile par du saindoux fondu, à peine tiède.

Pâte brisée demi-feuilletée. — Passez au tamis un litre de farine, et, après l'avoir disposée selon la coutume, vous mettez au milieu 8 grammes de sel fin, deux œufs entiers, un demi-verre d'eau et 312 grammes de beurre fin; ensuite vous procédez, pour la détremper, de même que pour la détrempe du feuilletage, mais avec cette différence que cette pâte brisée doit être un peu plus ferme. Le beurre doit s'y trouver par morceaux, de manière qu'après l'avoir touré quatre fois, de même que le feuilletage, elle fasse en petit l'effet du feuilletage à la cuisson.

Occupons-nous à cette heure de la manière d'employer ces différentes pâtes.

CHAPITRE II.

Manière de dresser les pâtés froids et les pâtés chauds; — de mouler les timbales; — de tailler les tourtes et vole-au-vent d'entrée.

Dresser les pâtés est à la fois une opération très-simple et très-complexe, très-difficile et très-aisée. Ces mots demandent une explication : la voici. Rien n'est plus facile en effet que de dresser nos pâtés usuels de boutique, qu'ils soient ovales ou ronds, de petite ou de moyenné dimension : mais aussi rien ne demande plus d'adresse et de soins que de bien dresser les grands pâtés de 189 à 244 millimètres de hauteur, qui servent de grosses pièces de fond sur les tables opulentes.

Pâtés plats, comme pâtés de lièvre.— Toutefois les pâtés longs et plats, ou pâtés à la ménagère, tels que les pâtés ordinaires de lièvre, étant de tous les plus faciles à dresser, c'est par eux que je vais commencer les instructions de ce chapitre.

Après avoir préparé une pâte à dresser, ou plutôt une pâte à briser demi-feuilletée, à votre choix, vous prenez un tiers de la pâte, et l'étendez de manière à former une abaisse allongée pour foncer. Vous laissez tout autour de cette abaisse un excédant de largeur d'un doigt destiné à être replié plus tard. Vous étalez sur ce fond une couche de farce de porc, puis, sur cette première couche, des couches successives de la chair de lièvre, coupée en filets et mélangée avec du porc frais et des lardons. Ce ragoût aux trois quarts cuit, est disposé de telle sorte qu'il présente une voûte allongée Recouvrez le tout d'une barde de lard très-mince, ce qui se pratique à tous les pâtés gras et s'appelle *barder*. Cela fait,

vous étalez une seconde abaisse un peu moins épaisse que la précédente, mais beaucoup plus longue, et surtout beaucoup plus large, puisqu'elle doit recouvrir la surface voûtée du pâté. Pour la poser délicatement, vous la soutenez vers son centre, transversalement sur le rouleau; vous appliquez l'une de ses extrémités sur l'un des bouts du pâté, puis soulevant légèrement le rouleau, vous étendez l'autre extrémité de la même manière.

Cette première manœuvre achevée, appliquez la paume de la main sur l'abaisse de couverture, afin qu'elle prenne bien la forme du pâté; ensuite appuyez le bout des doigts tout autour du bord, au point où cette abaisse joint celle du fond, pour les bien réunir. Retranchez ensuite avec un coupe-pâte uni, ou avec le couteau, l'excédant de l'abaisse de couverture, et relevez, d'autre part, l'excédant de l'abaisse de fond, de manière à lui faire présenter un gros cordon tout autour du bord. Si vous êtes jaloux d'offrir un ouvrage soigné, retranchez également les parties excédantes des deux abaisses, après avoir soudé celles-ci en humectant leur bords, et découpez avec une coupe-pâte représentant un cordon élégamment tressé, une bande de pâte, que vous placerez ensuite sur les bords réunis de la couverture et du dessus du pâté. Cette même bande doit partir aux deux bouts et au milieu de chaque bord, et se rejoindre sur le sommet du pâté, pour s'y nouer agréablement. Entre ces cordons ainsi placés transversalement doit se trouver, au niveau du nœud, une *cheminée*, c'est-à-dire un trou rond fait à la pâte pour donner de l'air au pâté pendant sa cuisson, et entouré d'une couronne de pâte, au milieu de laquelle se met une carte pliée en cylindre que l'on enlève à la sortie du four, et qu'on remplace soit par une gerbe de papier de couleur dentelé, soit par un bouchon de pâte d'un joli dessin dont vous devez avoir une petite provision. Ces bouchons bien dorés se font cuire sur une petite plaque dans un coin du four.

Ces pâtés sans parois ont peu de grâce, mais ils sont adoptés pour recevoir les lièvres et lapins : ils sont commodes d'ailleurs pour les parties de campagne, et plaisent beaucoup aux petits bourgeois, aux ménagères de village, qui non-seulement donnent cette forme aux pâtés de toutes sortes de viandes, mais encore aux pâtés de poires et de pommes à la bourbonnaise. Les pâtés froids de très-petite dimension, que l'on vend à Paris de 30 à 50 centimes, sont toujours ainsi dressés. Cette forme exigeant peu de pâte et peu de soins, permet le bon marché, que recherche avant tout une si nombreuse classe d'acheteurs. On les nomme aussi *pâtés en porte-manteau.*

Pâtés froids de boutique (1). — On coupe dans une pâte à dresser, moins beurrée qu'à l'ordinaire, les abaisses pour foncer un certain nombre de pâtés ovales ou ronds; on abaisse ensuite, à un peu moins de 27 millimètres d'épaisseur, une masse de pâte à dresser ordinaire, et, dans la large abaisse qu'elle produit, on taille les *bandes* du tour, ou paroi des pâtés. La hauteur et la largeur de ces bandes sont assorties au diamètre de l'abaisse du fond. A moins que ces pâtés ne soient de grande dimension, ce qui arrive rarement, on beurre l'intérieur du moule à couronne, ordinairement cannelé, et on y applique la *bande*, après avoir taillé en biseau ses deux extrémités pour les réunir en les mouillant un peu avec un pinceau. La bande assez moulée, on l'enlève délicatement pour la coller de la même manière autour des bords du fond : ce qu'il faut entendre ainsi chaque fois qu'il s'agira de réunir deux morceaux de pâte.

Le bord du fond doit toujours excéder le bord inférieur de la bande, et présenter une assez forte épaisseur lorsqu'il s'agit d'un fort pâté; mais il n'est pas bien d'y faire un pied, parce que ce genre de garniture noircit à la cuisson.

(1) Ce sont les pâtés à timbales.

On remplit à volonté le pâté avant de coller les parois, comme nous l'avons expliqué pour le pâté de lièvre, ou bien on le dresse entièrement étant vide; et pour l'enfourner, on le remplit de farine que l'on enlève après la cuisson. Cette farine s'améliore en se séchant, et conserve au pâté bien plus de grâce que le ragoût, dont parfois le jus amollit la pâte; mais alors cette pâte offre un peu moins de saveur. Cependant il est indispensable d'employer ce procédé pour les tourtes de feuilletage, les vole-au-vent, les timbales et autres pâtisseries délicates, que la garniture déformerait complètement à la cuisson. D'ailleurs les pâtissiers-commerçants vendent souvent aux cuisinières ces objets vides, qu'elles remplissent ensuite du ragoût qui leur convient.

Remplissage des pâtés. — Quelques pâtissiers emploient, au lieu de farine, du son, du linge, ou du papier. Cette première substance est indifférente; le papier serait indifférent aussi s'il ne risquait de laisser des vides, ou de former des plissements qui menacent de gâter la forme. Des morceaux de linge fin demi-usé ne présentent point ce désagrément, mais il faudrait que ces linges fussent toujours parfaitement propres, ce qui est bien un peu difficile dans une cuisine remplie d'aides et de marmitons. Pressé d'agir, on prend un linge un peu taché, puis un chiffon sali, puis ce qui se trouve sous la main, et l'on finit par imiter ces pâtissiers indignement malpropres, qui remplissent les tourtes et pâtés avec les plus sales torchons. L'odeur nauséabonde, le détestable goût de l'intérieur de ces objets les ont bientôt trahis. Alors non-seulement ils perdent leurs pratiques, mais ils éloignent les acheteurs des autres boutiques pâtissières, parce qu'on impute à tous les pâtissiers une si dégoûtante habitude. De peur donc que ses aides ne lui jouent une semblable tour, le lecteur prendra la résolution de *garnir de farine*.

Le bord supérieur du tour (la paroi) reçoit le nom de

crête, et présente pour l'ordinaire un peu d'évasement, surtout aux pâtés soignés. C'est en dedans de la crête que l'on place le *couvercle*, formé d'une abaisse de forme et de grandeur assorties au pâté. Le couvercle moulé pour les pâtés moyens, uni pour les pâtés communs, et décoré d'ornements moulés pour les pâtés élégants, se bombe toujours au milieu, cette disposition étant plus gracieuse. S'il se pose d'abord sur le ragoût, celui-ci a dû être placé de façon à présenter une surface bombée à ce point, et par conséquent le couvercle en prend la forme. Si, au contraire, la garniture est postiche, le couvercle a dû être bombé au centre à l'aide du bout du rouleau que l'on a bien appuyé sur lui, en le tenant renversé. Afin que cette forme convexe ne s'affaisse point à la cuisson, il faut mettre la farine comble, en manière de dôme.

Pâtés froids pour grosses pièces de fond. — Ces pièces-là sont infiniment plus difficiles à dresser que celles que nous venons de traiter, car il s'agit communément d'un fond de 16 centimètres de diamètre, d'une paroi de 22 à 24 centimètres de hauteur; de larges dessins moulés à part, ce qui du reste n'est pas le plus difficile, mais le plus minutieux.

Il y a deux moyens de dresser ces gros pâtés : le premier et le plus facile ressemble beaucoup à la méthode ordinaire comme le prouve l'exemple suivant.

Premier exemple. Préparez 6 litres de pâte à dresser à 2 kilogrammes et demi (car la différence du *beurré* expliqué pour le feuilletage s'applique aussi à la pâte à dresser, ainsi qu'à diverses autres pâtes) ; enveloppez cette masse dans une serviette humide, et préparez le ragoût dont vous devez garnir le pâté : supposons que ce soit des perdrix aux truffes.

Ce ragoût terminé, vous faites une masse ovale des trois quarts de la pâte, et vous en formez une bande de 22 centimètres sur une longueur de 76 centimètres. Vous la parez carrément en la coupant en droite ligne, et lui donnez de

long 60 centimètres, et de large 24 centimètres. Vous ramassez les *parures* (rognures), vous les roulez (ce que plusieurs pâtissiers appellent *mouler*, mais nous ne nous servirons pas de ce terme, crainte de confusion avec le véritable sens de *mouler*), et formez-en une abaisse de 27 millimètres d'épaisseur, et de 19 centimètres de diamètre. Cette abaisse circulaire, dont vous pressez l'épaisseur tout autour afin de renfler ses bords, est destinée à foncer. Vous placez ce fond sur une plaque légèrement beurrée seulement au centre, et vous la laissez là pour tailler les deux bouts de la bande en biseau un peu largement, puisqu'ils doivent se croiser de 54 millimètres.

La bande ainsi taillée, vous la présentez autour du fond afin de voir si elle s'y adapte exactement; vous l'enlevez, puis la collez cette fois autour du fond, après avoir réuni ses deux bouts, de manière à ce qu'elle présente un cercle. Comme il importe de prendre toutes les précautions possibles pour consolider ce pâté, vous faites une petite bande roulée, large de 14 millimètres, et longue de 57 centimètres, pour la placer en-dedans le long du rejoint du bord de la bande, et la soutenez en dehors tandis que vous l'appuyez dedans.

Il importe de tenir les doigts étendus en dressant, et d'avoir toujours les mains placées l'une près de l'autre en montant le pâté, afin de ne point plisser la pâte, et lui conserver une égale épaisseur. Il faut encore, en soudant la paroi et le fond, serrer la pâte à ce point, de telle sorte que le rebord ou pied et que la partie de la paroi voisine de la soudure aient tous deux un évasement léger et gracieux.

Ce plat de pâte ainsi formé, vous mettez dans le fond une couche de farce épaisse de 81 millimètres sur laquelle vous placez des truffes coupées en dés, de manière à présenter une sorte de plateau noirci. Alors vous y placez avec précaution trois perdrix, dont vous rapprochez les têtes. Il est bien

même de les réunir par un collier de pâte non dorée, sur lequel vous auriez écrit en couleur quelque devise analogue à la réunion où se servirait le pâté. J'ai fait souvent ces surprises-là aux maîtres de maison qui s'en montraient extrêmement satisfaits. Quoi qu'il en soit, prenez bien garde de ne point déformer la pâte en plaçant les perdrix, et tâchez de loger leurs têtes sans effort dans la partie bombée du couvercle. Vous pourrez laisser sortir par la *cheminée* leurs becs réunis et gracieusement teints en rouge, quelle que soit l'espèce des perdrix. Vous placez d'ailleurs le couvercle comme à l'ordinaire, mais vous le soudez le plus solidement possible autour de la crête, ce qui se met quand on garnit de farine. Vous pincez le bord de cette partie, puis d'après les dessins que vous avez choisis, vous découpez des ornements avec les emporte-pièces convenables, et vous soudez ces ornements sur le couvercle, sur les parois du pâté.

La cuisson d'une telle pièce nécessite des mesures étrangères à ceux qui font uniquement des pâtés de boutique. D'abord, pour soutenir la crête, qui est fort saillante, il faut l'entourer d'une bande de papier large de 27 millimètres et légèrement beurrée : on la maintient en place en la recouvrant d'une bande semblable bien imbibée de dorure, ou seulement de blanc d'œuf. Alors vous enfournez au four gai, et dix minutes après, sitôt que le pâté a pris couleur, vous le défournez et l'entourez d'une large bande de papier très-fort ou de carton, de longueur convenable, et que vous maintenez en cercle autour du pâté, à l'aide de cordons fixés aux deux bouts. On doit cette amélioration à Carême. Vous remettez après cela votre pâté au four, et ne l'y laissez que le temps nécessaire pour que le dessus soit animé d'un beau coloris blond. Le tirant alors à la bouche du four, vous le recouvrez de quatre feuilles de papier mises les unes sur les autres, et maintenues par une brochette ou un petit hâtelet, que vous fixez dans la cheminée du pâté, afin que le papier ne se dérange pas.

Après quatre heures de cuisson, défournez et ôtez l'entourage ; puis vous versez dans le pâté la sauce convenable ou quatre verres de bon consommé clarifié ; vous entourez ensuite la cheminée d'un ornement assorti, ou bien vous la bouchez tout simplement avec un peu de pâte que vous avez mise cuire à côté à cet effet.

Deuxième exemple. Voilà bien des soins, et avec tous ces soins-là, voici plus de difficultés encore ; mais aussi il n'appartient qu'aux très-habiles pâtissiers de dresser ainsi un gros pâté tout d'une pièce : supposons qu'il soit garni d'une pintade désossée en galantine, avec farce de noix de veau et de jambon.

Ayez six litres de pâte à dresser, humectée à la serviette, retranchez-en un quart pour faire le couvercle ; roulez le reste, et l'aplatissez en abaisse ronde de 27 millimètre d'épaisseur. Imprimez avec le bout des doigts sur le milieu de cette abaisse, un cercle qui entoure un morceau circulaire de 16 centimètres de diamètre. Relevez ensuite tout autour de ce rond, la pâte qui l'entoure en la soutenant entre les mains rapprochées, les pouces en dehors, et les autres doigts en-dedans. C'est la bande qu'il s'agit de dresser au-dessus du fond auquel elle tient, qu'il s'agit de monter à 16 ou 24 centimètres de hauteur, en relevant le bord, et en la foulant par la pression des doigts sur elle-même. Parvenu au sommet, vous évasez la pâte, et la parez pour faire la crête du pâté.

Pendant que vous avez dressé, votre pintade a été désossée cuite, la farce a été préparée. Alors vous mettez dans le pâté le tiers de la farce, c'est-à-dire 500 grammes à peu près ; vous l'égalisez en couche égale, vous appliquez dessus une tranche de veau bien mince, blanchie à l'eau bouillante, semée de fines herbes et de champignons hachés, en rapprochant si bien ses parties qu'elle remplisse exactement le diamètre du pâté sans nul écartement, sans jointures visi-

bles. Sur cette tranche, placez la pintade, l'estomac en-dessus, masquez-la du reste de la farce, que vous couvrirez du hachis semé sur la tranche de veau; bardez et terminez comme pour le pâté précédent. Le couvercle aura 30 centimètres de diamètre et 7 millimètres d'épaisseur. Après la cuisson, il doit être exactement fermé.

Pâtés chauds. — Prenez de la pâte à dresser les objets de ce genre, et dressez un pâté du diamètre de 19 centimètres sur 108 millimètres de haut, comme l'indique la figure 14, et d'après les principes connus. Remplissez-le ensuite du ragoût choisi et préparé; bardez avec des bardes de lard rondes, sous lesquelles vous aurez placé deux feuilles de laurier, et couvrez le tout d'une abaisse de pâte à dresser pour faire le couvercle. Pincez la crête, décorez les parois, dorez, mettez au four gai; sitôt que le dessus est coloré blond, vous le cernez, c'est-à-dire que vous le coupez à 7 millimètres du bord, afin que le léger effet de la garniture, à la cuisson, ne déforme point le pâté. Il est bon de le couvrir alors avec les quatre feuilles de papier arrondies; mais la brochette qui les maintient n'est plus fichée au milieu; elle l'est à l'un des bords pour entrer dans le bord cerné.

Après une heure et demie de cuisson, dont la fin doit correspondre à l'instant du service, vous enlevez papier, couvercle, bardes de lard, laurier; vous dégraissez le pâté et lui mettez une bonne sauce assortie à sa garniture. Quelquefois vous glacez légèrement sa surface à la flamme et vous servez.

PATÉ CHAUD AU SAUMON.

Après avoir opéré pour la croûte comme il est dit ci-dessus, prenez des tranches de saumon frais, que vous piquerez avec des anchois dessalés et préparés en lardons; faites-les revenir dans le beurre avec sel, poivre, ciboule et fines her-

bes hachées bien menu ; rangez dans votre abaisse le saumon, mettez-y le couvercle et faites cuire. Lorsque votre pâté sera bien doré et cuit, découvrez-le et versez dessus une sauce que vous aurez faite ainsi :

Un demi-verre de court-bouillon, persil haché, échalottes ; après que vous aurez fait faire un bouillon, ajoutez un morceau de beurre manié de farine et remuez jusqu'à ce que la sauce soit en coulis.

Sur les tables bourgeoises, le pâté chaud est muni de son couvercle, mais dans les grands repas, dans les grandes maisons, cela paraîtrait suranné et ridicule. On préfère le pâté chaud découvert, orné de belles écrevisses.

PATÉ CHAUD A LA FINANCIÈRE.

Dans une casserole ordinaire, mettez un morceau de beurre que vous faites fondre à moitié, arrosez avec de la farine jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait fondu et d'un blond foncé.

Retirez du feu et versez, en remuant toujours, un jus roux que vous joindrez à votre appareil jusqu'à ce que vous ayez une sauce bien liée ; remettez votre casserole sur le feu jusqu'à l'ébullition, retirez-la et conservez-la chaude, écumez-la afin qu'elle soit débarrassée des ingrédients étrangers, passez dans un tamis et placez-la dans une terrine.

Mettez un demi-litre de cette sauce dans une casserole, mettez-la sur le feu, arrosez d'un filet de vin de Madère, champignons découpés au couteau, une trentaine de quenelles, faites bouillir, ajoutez truffes coupées en tranches, morceaux de cervelle et ris de veau, quelques tranches de culs d'artichauts, six tronçons d'anguille, cinq mauviettes, quelques filets de volailles ; tous ces ingrédients étant déjà cuits lorsqu'ils seront joints à la sauce, il ne faut pas laisser bouillir plus de 10 minutes ; assaisonnez de bon goût, préparez votre croûte sur un plat et versez dedans la garniture,

recouvrez le dessus d'écrevisses troussées et mettez le couvercle en pâte.

VOLE-AU-VENT BÉCHAMEL.

Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, disposez-la sur un feu ordinaire, faites fondre votre beurre en l'arrosant de farine, laissez sur le feu juste assez de temps pour que le beurre soit fondu, mouillez-la avec du lait déjà bouilli, en versant doucement et remuant toujours en tournant, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien liés ensemble; retirez votre casserole et assaisonnez en observant que la morue doit être déjà un peu salée, passez au tamis et remuez de temps en temps jusqu'à parfait refroidissement.

Prenez un morceau de morue bien désalée, faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre, débarrassez-la de la peau et des arêtes, lorsqu'elle sera égouttée, mettez-la dans la sauce que vous avez préparée et ne lui laissez jeter qu'un bouillon; mettez-y alors un morceau de beurre, faites sauter le tout et versez dans la croûte dressée sur un plat, décorez avec de belles écrevisses.

CROUTE AUX CHAMPIGNONS.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre et placez sur un feu ordinaire; votre beurre fondu, retirez la casserole et arrosez-le de farine, tournez jusqu'à ce que le mélange soit lié, remettez alors sur un feu modéré et tournez en y joignant un jus blanc; lorsque vous aurez atteint l'ébullition, retirez votre casserole et laissez-la sur un coin du fourneau, dégraissez et passez à l'étamine.

Tournez avec un couteau de beaux champignons, mettez-les dans votre sauce en arrosant de quelques gouttes de ci-

tron; faites faire quelques bouillons et assaisonnez s'il en est besoin.

Garnissez un moule de pâte, étendez-la de manière à empêcher l'air de faire des boursouflures, retournez le moule sur une tourtière, mettez-la dans le four une demi-heure ou plus, suivant la chaleur de celui-ci, renversez en démoulant votre croûte avec soin, dorez-la et remettez au four afin qu'elle ait une belle couleur, versez dedans l'appareil que vous avez préparé, et servez.

MANIÈRE DE MOULER LES TIMBALES.

Timbale chaude. — Une timbale n'est autre chose qu'un pâté moulé et plus bas que les pâtés ordinaires.

Détrempez deux litres et demi de pâte fine pour timbales; beurrez ensuite grassement, avec du beurre épongé, un moule propre à cet objet; placez-y d'abord la décoration, dont vous aurez préalablement découpé les parties dans la très-mince abaisse d'une pâte légère. Cela fait, vous retournez le moule, qui doit avoir 176 millimètres de diamètre sur 95 millimètres de hauteur. Vous le renversez ainsi pour préserver les ornements du contact de l'air, pendant que vous abaissez la pâte fine de 5 millimètres d'épaisseur, et de 59 centimètres de longueur. Vous retranchez 27 millimètres sur la longueur de cette abaisse, vous lui donnez 108 millimètres de largeur, vous la roulez sur elle-même, et la mettez de côté, pendant le temps que vous roulez ses parures pour faire une abaisse de même épaisseur, propre à foncer la timbale. A cet effet, vous posez dessus le fond du moule, et vous la coupez exactement sur lui. Vous posez ensuite cette abaisse ronde sur la décoration du fond, après avoir légèrement humecté cette décoration avec le bout du pinceau ou *mouilloir,* que vous aurez pressé pour exprimer la surabondance d'eau.

Afin que les ornements s'attachent bien à cette abaisse, vous appuyez dessus avec un peu de pâte roulée, ce qui s'exécute d'ailleurs toutes les fois que l'on veut appliquer une abaisse sur un corps quelconque sans s'exposer à en froisser ou à en déchirer la surface. On appelle cela *appliquer à la pâte.*

Vous placez ensuite droit dans le moule la bande roulée. A mesure que vous la déroulez peu à peu, vous l'*appliquez à la pâte* sur la décoration, que vous ne dérangez nullement. Pour souder cette bande et le fond, vous placez et appuyez sur leurs joints une bandelette de pâte roulée et un peu humectée. Vous la remplissez ensuite de la garniture adoptée, soit blanquette de volailles (ce qui, par parenthèse, est dans les ménages et chez les traiteurs une bien élégante manière d'utiliser les restes), salmis de pigeons, ragoût de grives, macaroni, etc. Couvrez avec une abaisse de 2 millimètres d'épaisseur; soudez parfaitement ce couvercle, et repliez-le dessus le bord de la timbale. Mouillez bien le tout, et masquez-le d'une seconde abaisse large comme le moule, que vous dorez et rayez légèrement. Vous la percez au milieu pour faire évaporer l'humidité, selon l'usage, et la mettez au four gai pour cuire une heure et demie. Après ce temps, vous fermez bien solidement l'ouverture avec de la pâte; vous renversez le moule sur un plat; et peu de temps après, vous l'enlevez pour servir.

Ayez bien soin qu'il ne se trouve pas de cloche d'air entre la pâte et le moule, ce qui serait, à la cuisson, un grave inconvénient. Si vous en voyez, piquez la pâte avec la pointe du couteau pour dissiper ces globules. Veillez aussi à ce que la pâte ne forme aucun plissement lorsque la timbale est toute foncée.

Timbale garnie après la cuisson. — Décorez, foncez comme je viens de le dire : bardez-la au fond et tout autour, emplissez-la de graisse de bœuf hachée; couvrez-la,

terminez comme à l'ordinaire, puis après la cuisson et la sortie du moule, cernez-la : levez le couvercle, ôtez la graisse, les bardes de lard, puis au moment de servir, vous la garnissez à moitié de godiveau de volaille, de gibier ou de poisson, et versez par dessus un bon ragoût *à la financière*, comme nous l'expliquerons plus tard. Cette entrée ne diffère donc du pâté chaud que parce qu'elle est moulée et qu'on la sert avec son couvercle.

Les timbales garnies de macaroni, soit à *l'indienne*, c'est-à-dire de macaroni safrané, mélangé d'un ragoût à la financière en gras ; soit à la *marinière*, c'est-à-dire de macaroni mêlé de filets de différents poissons : ces timbales se font cuire au bain-marie, le moule étant placé dans l'eau chaude à 14 millimètres près du bord.

Timbales froides pour grosses pièces. — Ces timbales sont aux gros pâtés froids, ce que les timbales chaudes sont aux pâtés chauds. Il faut, pour une pièce de ce genre, six litres de pâte à dresser à 4 kilogrammes, un grand moule à côtes de 216 millimètres de largeur sur autant de hauteur, des abaisses de 27 millimètres, que l'on dresse à 135 ou 162 millimètres de hauteur, comme pour faire un pâté avant de la mettre dans le moule, avec les soins précédemment indiqués.

Une fois la timbale foncée, on la barde légèrement tout autour, et l'on y place la garniture, en commençant par une couche de farce dans laquelle on enfonce des truffes ; puis en continuant par la galantine de volaille, ou par le gibier préparé à cet effet : on met ensuite par dessus un cordon de farce, on recouvre le tout d'un demi-kilogramme de beurre frais manié, on couvre à l'ordinaire, on donne, au four gai, quatre heures de cuisson, après avoir revêtu le couvercle de quelques feuilles de papier.

A la sortie du four, on verse par l'ouverture environ trois verres de bon consommé tout bouillant, et l'on bouche aus-

sitôt. Quand la timbale est presque refroidie, on retourne le moule sur une plaque couverte d'un rond de papier; on termine par l'enlever et par mettre la timbale au frais.

MANIÈRE DE TAILLER ET DE GARNIR LES TOURTES D'ENTRÉE.

Les consommateurs dédaignent maintenant les tourtes dont la formo large et surbaissée leur semble, avec raison, beaucoup moins gracieuse que celle des pâtés; mais elles donnent beaucoup moins de peine, et demandent beaucoup moins de temps que ceux-ci, puisqu'on peut préparer une tourte en moins do dix minutes, tandis qu'il faut au moins consacrer une demi-heure au pâté chaud. Ainsi donc, par des motifs d'économie et de célérité, le pâtissier peut être appelé à confectionner des tourtes.

Avec de la pâte fine, ou de la pâte brisée demi-feuilletée, faites une abaisse circulaire du diamètre de 216 millimètres, que vous mettez sur une plaque, et garnissez-la à 27 millimètres du bord avec le ragoût choisi. Comme aux pâtés chauds, la farce (ou les boulettes qui la remplacent) doit toujours se placer au fond : le reste de la garniture se met dessus cette première couche et s'élève en dôme.

Vous entourez ensuite le fond d'une abaisse formant paroi que vous mouillez et soudez à l'ordinaire : sur cette paroi peu élevée, vous placez ensuite un couvercle; mais c'est le moyen le plus commun, et il vaut bien mieux opérer comme l'indique la figure 15.

Après avoir garni la première abaisse, celle du fond, comme je viens de l'expliquer, vous en faites une seconde de pâte semblable, et seulement de 5 millimètres d'épaisseur. Cette abaisse, également circulaire, et d'un diamètre de 257 millimètres, se place comme le dessus du pâté de lièvre, et s'étend sur la garniture, en commençant par le sommet.

Qu'elle soit plus ou moins éloignée de la première abaisse, il n'importe, puisque vous les réunissez l'une à l'autre par une abaisse de *bande* ou de paroi, haute de 68 millimètres environ. Quand le dôme est peu élevé, on se borne à souder l'abaisse du dessous et l'abaisse du dessus avec une bandelette de feuilletage de 21 millimètres de largeur. Mais, en ce cas, on imite la bande de paroi, en décorant à co point le bas de la tourte, comme il est marqué sur le dessin, soit en pinçant, soit de toute autre manière. Mais en rapportant la paroi, on travaille plus agréablement, parce qu'on peut la découper et même la mouler à l'avance dans un moule à couronne, sans toutefois en réunir les deux bouts; on le fait après l'avoir placée.

Au sommet du dôme, on met ensuite soit une rosace, soit un petit faux-couvercle en feuilletage, ou tout autre ornement analogue, qui doit avoir à peu près, comme eux, 162 millimètres de diamètre au moins. Au centre de cet ornement, vous faites un petit trou avec la pointe d'un canif pour donner une issue à la vapeur qui, cherchant à se dégager pendant la cuisson, déformerait complètement la tourte.

La paroi doit être entourée d'une bande de papier fort, beurrée et collée par les deux bouts pour soutenir la tourte au four gai, où elle reste une heure et demie. Au moment de servir, c'est-à-dire, en défournant, vous enlevez délicatement la rosace ou le petit faux-couvercle, mais seulement à 81 millimètres d'ouverture, et vous introduisez la sauce, puis vous recouvrez promptement.

Des vole-au-vent d'entrées. — Ce plat de pâtisserie est ainsi nommé parce qu'il se fait avec du feuilletage. On étend à l'ordinaire une abaisse de pâte fine ou de pâte brisée, sur un plafond beurré; on promène le mouilloir dessus, et sur cette abaisse mouillée on pose le feuilletage, que l'on abaisse avec le rouleau. Sur ces deux abaisses de pâtes différentes ainsi superposées, vous placez un couvercle circulaire de

grandeur assortie à celle du vole-au-vent, et coupez avec le couteau le feuilletage en suivant le pourtour du couvercle. Ramassez les parures, mettez-les de côté; puis retournez aux abaisses, enlevez le couvercle patron, et songez à faire celui du vole-au-vent. Pour cela, vous cernez à 41 millimètres du bord, après avoir largement doré le tout.

On peut laisser la surface unie, et cela paraît même plus distingué à quelques personnes; mais assez communément, on y trace avec le couteau des raies plus ou moins écartées, croisées, etc. On met après cela cuire au four modéré, et l'on retire le vole-au-vent lorsqu'il a pris une belle couleur. Le couvercle alors se lève, et comme le feuilletage, fait beaucoup d'effet à la cuisson; sous ce couvercle mince, formé du premier feuillet de la pâte, se trouvent les autres feuillets jusqu'à l'abaisse de pâte brisée qui est demeurée non gonflée. On vide le vole-au-vent en ôtant ces feuillets superflus, qui servent à doubler d'autres pâtisseries, soit plutôt à consolider l'intérieur du vole-au-vent.

La bande circulaire large de 41 millimètres laissée autour du bord, forme alors une élégante paroi agréablement gonflée, mais sans beaucoup de solidité, et qui laisse trop souvent échapper les sauces. Pour obvier à cet inconvénient, vous examinez l'intérieur du vole-au-vent, et sur les parties trop minces vous collez, à l'aide d'un peu de dorure, quelques feuillets superflus. Vous terminez par dorer tout le dedans pour empêcher de s'effeuiller le reste de la pâte vidée précédemment.

J'ai parlé souvent jusqu'ici de la dorure, sans l'expliquer. C'est tout simplement du jaune d'œuf, battu pur ou bien avec un peu d'eau, que l'on passe sur la surface de toutes les pâtisseries avant de les mettre au four. Pour les pâtés *chauds*, la dorure permet l'addition d'une cuillerée à bouche de farine tamisée par œuf, addition qui augmente encore le brillant de cette espèce de vernis. Il y a des pâtisseries qui se dorent au blanc d'œuf.

Graissage des plaques. — Les plaques sur lesquelles on pose les pâtisseries pour les enfourner, reçoivent toujours un graissage plus ou moins épais. Quelquefois, comme pour les *cannelons*, les *macarons-joko*, les *monts-blancs au café*, et autres légères préparations de pâte d'amandes, les plaques doivent être à la fois graissées et enfarinées. Pour les *gers au sucre*, ou pâte de sucre au blanc d'œuf et à l'esprit-de-vin, les amandes, les pistaches soufflées, etc.; elles doivent être frottées avec de la cire vierge.

CHAPITRE III.

Des garnitures en gras et en maigre des pâtés, tourtes et vole-au-vent. — Exemples divers.

Par les différents exemples apportés dans le chapitre précédent, nous avons déjà vu que les pâtés froids se garnissent de lièvres, lapins, lapereaux; de jambon, de veau, de perdrix, de pintade; que les tourtes, timbales et vole-au-vent, reçoivent différents ragoûts de hachis, volaille, gibier. Nous savons comment se disposent ces divers objets, d'après leur nature et leur forme; il ne nous reste plus qu'à indiquer au pâtissier les garnitures les plus usuelles ou les plus distinguées, et à lui donner quelques échantillons en ce genre.

Nous observerons d'abord que la garniture des tourtes et pâtés se compose : 1° de la garniture principale, comme ragoût de poularde, galantine de dindonneaux, filet de bœuf, etc.; 2° de la garniture accessoire, comme farce de veau, de porc frais, godiveau, morilles, truffes, champignons, foies gras, laitances de carpes. Quoique toutefois, dans les petites tourtes et les vole-au-vent, cette garniture accessoire forme à elle seule toute la garniture, il n'en faut pas moins diviser la

garniture des tourtes et pâtés en deux parties tout-à-fait distinctes.

Garnitures accessoires. — Comme les garnitures accessoires sont infiniment moins nombreuses que les garnitures principales, et que d'ailleurs elle se répètent sans inconvénient avec toutes sortes de ragoûts, soit en froid, soit en chaud; soit viandes de boucherie, soit volaille ou gibier (quoique cependant il faille mieux préparer pour le fin gibier un gratin assorti), nous allons commencer nos instructions par les décrire.

FARCE DE VEAU.

Parez une belle noix de veau bien blanche, c'est-à-dire, ôtez-en les peaux et les nerfs; parez de même une partie de la sous-noix, et pesez-en 500 grammes que vous hachez avec 750 grammes de foie gras. Cette farce étant parfaitement hachée, vous la mettez dans un mortier, et vous y joignez 20 grammes de sel épicé, deux échalottes hachées très-fines, que vous blanchissez en les jetant dans l'eau bouillante et en les pressant dans un linge. Ajoutez une cuillerée à bouche de persil, puis le double de champignons et autant de truffes, le tout bien haché. Broyez ce mélange avec deux œufs et une cuillerée à ragoût de velouté ou d'espagnole. Otez cette farce du mortier, mettez-la dans une terrine; faites nettoyer le mortier et le hachoir aussitôt après. Cette farce garnit les pâtés froids de jambon, de cannetons de Rouen, de veau, de poularde, etc.

FARCE DE JAMBON.

Parez une noix de veau bien blanche et une partie de la sous-noix, dont vous pesez 500 grammes, que vous hachez avec 750 grammes de lard gras et 375 grammes de jambon

de Bayonne. Étant bien hachés, vous y joignez 31 grammes de sel épicé, un œuf, deux jaunes, une cuillerée de velouté ou d'espagnole, deux échalottes hachées et blanchies, une cuillerée de persil, deux de champignons et autant de truffes, le tout bien haché. Lorsque cet assaisonnement est bien incorporé dans toutes les parties de la farce, vous la mettez dans une terrine pour vous en servir à garnir ensuite des pâtés froids ou chauds, surtout des vole-au-vent.

GODIVEAU.

Ayez 500 grammes de noix de veau parée; vous hacherez bien fin la viande et vous la pilerez; vous aurez 1 kilogr. de graisse, dont vous ôterez la peau; vous la hacherez bien, puis vous mettrez le veau pilé dedans; vous hacherez de nouveau le tout ensemble jusqu'à ce que cela soit bien mêlé, du sel, du poivre, trois œufs en trois fois différentes; vous mettrez le tout dans un mortier, s'il est assez grand, vous pilerez fort votre godiveau, vous y remettrez deux œufs, toujours en pilant; quand vous verrez qu'on ne distingue plus la viande d'avec la graisse, vous y verserez un peu d'eau, toujours en pilant, jusqu'à ce qu'il soit à moitié mou; alors vous en prendrez de quoi faire une boulette que vous mettrez cuire dans l'eau, pour vous assurer s'il est d'un bon sel. Lorsque vous l'emploierez, vous pourrez y ajouter un peu de fines herbes, comme persil et ciboules. La graisse la plus sèche et la plus farineuse est la meilleure; si dans l'été, en place d'eau, vous pouviez y mettre un peu de glace, le godiveau n'en serait que plus beau. Il sert principalement à garnir les pâtés chauds, tourtes et vole-au-vent d'entrée.

QUENELLES DE VOLAILLE, OU FARCE A QUENELLES.

Prenez quatre blancs de volaille, râpez les chairs avec un couteau, de manière à ce qu'il n'y reste ni peau, ni nerfs; vous les pilerez, les passerez à travers un tamis à quenelles, puis vous les poserez sur une assiette; vous tremperez une mie de pain mollet dans du lait; quand elle sera bien trempée, vous la presserez bien dans vos mains ou dans un torchon neuf, pour en extraire le lait; puis vous la mettrez dans le mortier et la pilerez à force de bras; vous mettrez une égale quantité de pain et de chair de volaille, puis autant de beurre que de pain, et vous pilerez le tout ensemble jusqu'à ce qu'on ne reconnaisse plus le beurre; alors vous y mettrez la chair de volaille; pilez ensuite jusqu'à ce que le mélange soit parfait, et ajoutez-y quatre jaunes d'œufs, un de plus si votre quenelle était trop épaisse; vous y mettrez sel, gros poivre, très-peu de muscade : quand le tout sera bien pilé, vous fouetterez deux blancs d'œufs que vous mêlerez avec votre appareil; avant de retirer votre quenelle du mortier, faites-en pocher un peu afin de voir si elle est d'un bon sel, puis roulez-les sur le tour en petites boulettes plus ou moins grosses.

On prépare aussi des quenelles de poisson en remplaçant la chair de volaille par des filets de carpe ou de brochet; des quenelles de gibier, en substituant au poisson autant de chair de lièvre ou de perdreau. Ces garnitures délicates conviennent pour vole-au-vent et pâtés fins.

GARNITURE DE FOIES GRAS.

Ayez six foies gras, vous en supprimez les cœurs et les amers, parez-les bien où le fiel a posé, et prenez garde de le crever; faites dégorger et blanchir vos foies légèrement;

mettez-les cuire entre deux bardes de lard, mouillez-les avec une mirepoix bien nourrie; faites-les cuire doucement.

Cette garniture forme aussi la base du ragoût à la financière, qui fait presque toujours la garniture accessoire des pâtés chauds, timbales, vole-au-vent, croustades d'entrée, etc. Ce ragoût se compose de crêtes, de rognons de coqs, de cervelles d'agneau, de ris de veau, de truffes, de morilles ou champignons, de fonds d'artichauts, de tranches d'aubergine, mêlés de godiveau, et sauce d'une espagnole glacée.

RAGOUT DE LAITANCES DE CARPES.

Ayez une douzaine de laitances, détachez-les des boyaux, mettez-les dégorger dans l'eau fraîche jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus de sang; faites bouillir de l'eau avec un peu de sel et vinaigre; jetez vos laitances dans cette eau et leur laissez faire un bouillon; retirez-les du feu, égouttez-les; ayez dans une casserole deux cuillerées d'allemande, autant de velouté que vous ferez bouillir; vous remplirez votre sauce de beurre, vous mettrez vos laitances dedans et vous acidulerez avec un jus de citron.

Ce ragoût forme à son tour la base de la *financière* pour les vole-au-vent et pâtés maigres de carpe, d'esturgeon, de saumon, de turbot, de perche et d'anguille. Du godiveau de poisson autre que celui qui fait le ragoût principal, des huîtres, des queues d'écrevisses, des crevettes, des laitances de lottes et de maquereaux, des boulettes de riz, et tous les autres objets maigres de la précédente financière, se joignent à celle-ci avec une bonne béchamelle au maigre.

FARCE MAIGRE POUR TOURTES ET PATÉS DE POISSONS.

Vous pilez 500 grammes de chair de brochet ou de carpe, et la passez au tamis à quenelles; puis vous la pilez de nou-

veau avec 125 grammes de panade ; vous y joignez 750 grammes de beurre fin, ou de tétine de veau, ou de lard râpé. Le tout étant bien mêlé, ajoutez-y quatre jaunes d'œufs, quatre cuillerées de fines herbes, 31 grammes de sel épicé, et une cuillerée de velouté.

FARCE D'ANCHOIS.

Après avoir fait dessaler de gros anchois nouveaux, vous les nettoyez parfaitement et séparez les arêtes des filets, dont vous pesez 310 grammes que vous faites mijoter deux minutes seulement dans 125 grammes de beurre fin, assaisonné de deux cuillerées de fines herbes, d'une pointe de muscade et très-peu de sel épicé. Le tout étant refroidi, vous pilez dix minutes les filets d'anchois, sans leur assaisonnement, avec 187 grammes de panade au lait ; ensuite vous joindrez le beurre aux fines herbes, et après avoir pilé le tout cinq minutes, vous ajouterez encore 125 grammes de beurre d'écrevisses ou autre et trois jaunes d'œufs. Le tout bien pilé, vous relevez la farce et l'employez.

DES SAUCES EMPLOYÉES ORDINAIREMENT POUR TOURTES, VOLE-AU-VENT ET PATÉS.

D'après le grand principe de la division du travail, le pâtissier devrait se fournir des sauces chez les sauciers renommés ou chez les fameux restaurateurs, surtout lorsqu'il est pressé d'ouvrage ; mais d'une part, en province cela serait difficile, coûteux, impossible même dans les petites villes ; et d'autre part, il est bon de savoir pratiquer soi-même tout ce qui se rattache à son état. Je vais donc donner un aperçu des quatre préparations employées pour saucer les pâtisseries d'entrées.

Espagnole. — Faites d'abord un jus avec deux tranches

de jambon, une noix de veau et une perdrix, et assez de bouillon gras, peu salé, pour mouiller seulement la noix. Sur la fin de l'opération, vous piquez cette noix avec le couteau, pour que son suc se joigne au jus, qu'ensuite vous écumez et auquel vous joignez une *garniture de braise*, savoir : bouquet de persil, ciboule, demi-feuille de laurier, thym, deux clous-de-girofle, accompagnés de parure de champignons.

Maintenant, versez dans la même casserole moitié de ce jus que vous aurez passé à l'étamine, et moitié de consommé, soit de gibier, soit de volaille, d'après la nature du ragoût à garnir. Placez cette casserole sur un feu ardent, remuez avec la cuiller de bois. Après l'ébullition, retirez, écumez et dégraissez ; laissez reposer trois quarts-d'heure, remettez bouillir pour faire réduire convenablement, et joignez-y la réduction d'un verre de bon vin blanc (du Rhin, de Madère ou tout autre) que vous aurez, d'autre part, mis sur le feu avec six truffes, avec un peu de laurier, de muscade et de mignonnette. Le tout étant réuni et passé, vous y joignez le ragoût à la financière, que vous faites sauter deux minutes sur le feu, puis vous placez la casserole couverte au bain-marie jusqu'au moment de garnir le pâté chaud ou autre semblable objet.

Velouté. — En substituant une vieille poule à la perdrix, faites un jus comme le précédent, en vous servant de bouillon non coloré. Le mouillement à moitié réduit, la noix piquée, vous laissez la casserole sur un feu pendant un quart-d'heure, et sitôt que le jus semble à peine se colorer, vous l'ôtez du fourneau, vous achevez de remplir avec du bouillon, du consommé de volaille; vous faites bouillir et joignez alors une garniture de braise et une poignée de morilles ou champignons. D'autre part, vous faites un roux blanc et peu lié, pendant une demi-heure, avec une partie de velouté ou jus, et vous réunissez ce roux au reste du velouté. Le tout

mis alors sur un feu ardent, se retire et s'écume après la première ébullition, mijote ensuite deux heures, puis se passe à l'étamine.

Allemande. — Cette sauce, réduite de manière à présenter une surface épaisse sur une cuiller d'argent, se mêle avec une liaison de quatre jaunes d'œufs, une cuillerée de crème et un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf de pigeon, et divisé en petits morceaux. Vous ajoutez peu à peu cette liaison, en remuant, puis vous laissez reposer l'allemande sur un feu modéré, toujours en remuant; puis en l'ôtant du feu, vous y ajouterez un peu de muscade râpée, et passez à l'étamine dans la garniture voulue.

GARNITURES PRINCIPALES.

D'après ce que nous avons vu, nous savons qu'il n'est guère de comestibles qui puissent servir de garniture principale aux entrées de four. C'est, 1° quant au bœuf, le filet, le palais, la noix, toutes choses qui composent de solides pâtés pour les voyages, parties de campagne, rendez-vous de chasse; 2° quant au veau, c'est la noix, la rouelle, la longe et autres morceaux; 3° quant au mouton, ce sont les langues, cervelles, le carré; 4° quant au porc, c'est le filet, la hure, le boudin blanc; 5° c'est ensuite toutes sortes de volailles et de gibier; 6° en poisson de mer, c'est la morue, les merlans, le maquereau, les huîtres, la dorade, etc.; 7° en poisson d'eau douce, l'anguille, la perche, le turbot, le brochet, l'esturgeon, la carpe, etc.

Ce n'est pas tout : 8° on fait des tourtes et pâtés avec du riz, comme la *timbale de riz au beurre d'écrevisses*, la tourte au riz, qui se prépare comme le macaroni au parmesan; 9° avec du macaroni, soit accommodé à la manière ordinaire, soit saucé de jus de bœuf et de velouté (*à la milanaise*), soit mélangé de filets de mauviettes et saucé d'une

espagnole au consommé de gibier (*au chasseur*), soit mêlé d'un ragoût à la financière, etc. Enfin, on fait des garnitures à tourtes et pâtés avec des œufs et légumes divers.

Voyons maintenant comment s'accommodent ces garnitures si variées, en commençant par les façons les plus usuelles.

MANIÈRE DE PASSER AUX FINES HERBES LES VOLAILLES ET GIBIER POUR ENTRÉES DE FOUR.

Faire cuire entièrement les volailles, gibier, c'est les priver de leur saveur. D'autre part, les mettre crus dans les pièces de pâtisserie, c'est courir le danger de gâter la forme de ces dernières. Pour éviter ces deux écueils, il faut *passer aux fines herbes* comme nous allons l'expliquer. Les bécassines nous serviront d'exemple.

Après avoir flambé et épluché huit moyennes bécassines, vous séparez les cous et les pattes; ensuite vous coupez chacune d'elles en deux parties, et séparez les os du dos; alors vous essuyez l'intérieur avec une serviette, et les rangez sur un plat à sauter, dans lequel vous aurez fait fondre 125 grammes de beurre, autant de lard râpé (à cet effet, vous râtissez le dessus d'une bardière de lard gras, ce qui vous donne une espèce de saindoux), une cuillerée à bouche de persil, deux cuillerées de champignons, quatre cuillerées de truffes, le tout haché bien fin; puis une petite gousse d'échalotte hachée et blanchie, le sel épicé nécessaire à l'assaisonnement, une pointe de muscade râpée : alors vous faites raidir les bécassines, en les faisant mijoter pendant vingt minutes sur un feu modéré, et, dans ce laps de temps, vous avez soin de les retourner, afin qu'elles reçoivent un égal assaisonnement; alors vous les laissez refroidir.

Votre pâté chaud dressé, et le fond et le tour masqués de farce, après avoir paré la moitié des bécassines, c'est-à-dire

coupé les parties osseuses pour leur donner une belle forme, vous les placez en couronne dans le pâté, en y joignant quelques bonnes truffes émincées, que vous placez entre les bécassines.

On prépare de la même manière les ris de veau, d'agneau, et les cervelles pour pâtés chauds, quand on ne les accommode point à la financière. Pour le pâté à la *Monglat*, on passe aussi aux fines herbes des foies gras, après les avoir fait blanchir et les avoir coupés en escalopes.

Voulez-vous régaler vos pratiques d'un pâté chaud *anglais-français*, vous commencez à passer aux fines herbes quatre carrés de mouton coupés et parés en escalope, que vous placez ensuite en couronne dans le pâté dressé.

MANIÈRE DE BRAISER LES VIANDES POUR LE MÊME OBJET.

Les gros pâtés de viande de boucherie et de forte venaison, et même les garnitures de volailles et de gibier préparées à l'ancienne manière, se cuisent ainsi qu'il suit :

Parez des filets de bœuf ou de porc frais, de veau, de mouton, selon l'objet choisi ; lardez-les bien en coupant le bout excédant des lardons, de sorte qu'il y en ait très-peu au-dessus de la surface du filet. Il est bien de mettre un lardon de jambon entre deux lardons de lard, et d'incliner un peu les uns et les autres en traversant la chair. Ficelez ensuite cette pièce en lui donnant la forme que doit avoir le pâté. Lorsqu'elle est ainsi préparée, garnissez la casserole à sauce qui doit la recevoir.

Cette casserole, de grandeur relative au pâté, recevra, au fond et autour, des bardes de lard, puis des lames de chair de jambon. La pièce de viande sera placée dedans, entourée de deux carottes, quatre oignons piqués de deux ou trois clous-de-girofle, un fort bouquet de persil, ciboules, laurier,

thym, basilic; elle sera arrosée de deux cuillerées à pot de bon consommé, d'une semblable cuillerée de bon dégraissé de volaille, et d'un verre de bon vin d'Espagne, sans oublier le sel, les épices nécessaires et les parures de viandes et de truffes, champignons, etc., qui peuvent rester de la préparation de la farce assortie. Le tout sera bien couvert, d'abord d'un rond de papier beurré, puis du couvercle de la casserole, et placé, feu dessus, feu dessous, sur le fourneau ou la *paillasse* (on nomme ainsi l'âtre qui suit l'alignement des fourneaux), pour mijoter doucement pendant deux ou trois heures, après avoir préalablement bouilli pendant une demi-heure sur le fourneau. La cuisson achevée, vous retirez la pièce pour la mettre refroidir sur un plat, tandis que vous dresserez le pâté, dans lequel vous l'introduirez après l'avoir déficelée.

Pâté de filet de bœuf, ou de grosse venaison. — Cette règle souffre quelques exceptions, d'après la nature des viandes. Ainsi, pour une noix, un gros filet de bœuf, une cuisse de sanglier, un quartier de cerf ou de daim, vous mettez dans la braise, au lieu d'un verre de vin d'Espagne, une bouteille de vin de Madère sec, avec un demi-verre d'eau-de-vie et un verre de consommé.

Quant au temps requis pour la cuisson, la grosse venaison veut quelquefois plus de quatre heures : le mouton, le porc frais, après un quart-d'heure d'ébullition, doivent mijoter deux heures. Les dindonneaux, chapons, faisans, doivent bouillir quelques minutes seulement, et cuire une heure à peine. D'ailleurs, pour toutes les viandes, le liquide doit être réduit de manière à ne pas former une sauce trop abondante dans le pâté où on l'introduit en sortant du four.

PATÉ DE VOLAILLE AUX TRUFFES.

La croûte de ces pâtés est la même que celles décrites précédemment. Placez au fond de la croûte, lorsqu'elle est dressée dans le moule, des bandes de lard ; on doit également en garnir toutes les parois. Foncez avec une couche de farce (*voyez* ce mot), recouverte de tranches de truffes cuites au vin blanc ; étendez une tranche de jambon de Bayonne recouverte de farce truffée ; désossez une volaille ; piquez-en les parties principales avec du lard fin ; placez-la dans la croûte, de manière à ce qu'elle ait l'apparence d'une volaille non désossée ; recouvrez-la d'une bande de lard très-mince, d'une couche de farce et de truffes ; assaisonnez convenablement ; remplissez les vides avec votre farce et des truffes entières ; mettez une couche épaisse de farce truffée et recouvrez avec un faux couvercle en pâte coupée dans l'abaisse qui a servi à faire la croûte.

Recouvrez enfin avec le couvercle en feuilletage ; pincez la crête et le tour de votre croûte ; humectez légèrement et dorez partout ; formez une rosace sur le couvercle ; faites un trou au centre pour laisser échapper la vapeur ; mettez à four chaud et faites cuire blond.

Si votre pâté pèse 2 kilogrammes, il devra rester 2 heures au four.

PATÉ AUX MAUVIETTES TRUFFÉES.

Il se prépare comme le précédent. Le soin à donner à la préparation des mauviettes diffère seulement.

Vous enlevez l'os dorsal en fendant la peau avec précaution, vous videz vos mauviettes en mettant à part les foies que vous aurez séparés du fiel ; pilez ces foies avec une farce fine assaisonnée et des rognures de truffes ; bourrez vos mau-

viettes avec cette préparation ; remettez la peau fendue en leur donnant l'apparence d'oiseaux entiers.

Garnissez la croûte d'une bande de lard, mettez un lit de farce truffée, étendez vos mauviettes dessus en remplissant les vides avec des truffes et de la farce, et continuez jusqu'à ce que la croûte soit pleine.

Le reste comme il est dit aux pâtés de volaille truffée.

Lorsqu'il sera sorti du four, infiltrez du jus de viandes à l'intérieur.

TERRINE DE NÉRAC.

Préparez comme il est dit pour les pâtés de volaille, la différence est dans la forme, et qu'au lieu d'une croûte, c'est une terrine qui doit renfermer le pâté ; soudez le couvercle à la terrine par un bourrelet de pâte.

Four ordinaire, 2 heures 1/2 de cuisson.

MANIÈRE DE DISPOSER ET D'ASSORTIR DIFFÉRENTS POISSONS DANS LE MÊME BUT.

Pâtés d'esturgeon, truites ou saumon. — S'agit-il d'esturgeon, vous le lavez, ôtez la peau, les arêtes, et le piquez alternativement avec un lardon d'anguille et un lardon de truffe. Coupez le morceau d'esturgeon en deux ; posez-le cru dans le pâté sur un lit de farce de poisson ; couvrez-en sa partie supérieure, et remettez le second morceau d'esturgeon sur le premier. Agissez de même pour les *pâtés de truites de Remiremont,* qui sont justement renommés.

Pâtés de turbot, brochet, dorade. — Quant au turbot, au brochet, à la dorade, coupez-les par filets, et mettez alternativement dans un pâté une couche de laitances et une couche de filets de l'un de ces poissons, puis une couche de farce d'anchois.

Pâté de filets de sole. — Tantôt vous placez ces filets de

poissons à plat, tantôt et plus souvent vous les roulez sur eux-mêmes par le bout le plus charnu, afin qu'ils soient bien ronds, après les avoir masqués de farce fine d'écrevisses, de truffes ou de champignons. Ces filets se posent verticalement comme une petite roue, et s'implantent dans la farce qui garnit le fond du pâté. Lorsqu'on veut mettre une seconde rangée de ces filets, on couvre la première avec deux cuillerées de beurre frais à peine fondu; mais il vaut mieux, selon moi, s'éviter cette peine, car ces filets ont si bonne mine qu'il est dommage de les cacher. J'en garnis de préférence des vole-au-vent découverts, ou bien j'en forme des couronnes pour divers pâtés chauds. Quand j'arrange ainsi des filets de sole (poisson dont la chair est consistante), et que je les ai masqués de truffes coupées en dés, après les avoir roulés dans le beurre, j'obtiens un plat tout-à-fait gracieux et distingué. On pourrait perfectionner encore cette disposition, en masquant alternativement un filet de chapelure, un de gelée, ou bien de beurre d'écrevisses, de petits croûtons de pain concassés teints de différentes couleurs.

Pâté d'anguilles. — Vous placez les anguilles en couronne comme à l'ordinaire dans les pâtés préparés avec ce poisson, soit que vous l'ayez désossé et cousu dans sa peau, soit que vous l'ayez mis au naturel après l'avoir passé aux fines herbes. S'il s'agit d'un très-gros pâté, vous placez les anguilles par étages, que la farce doit séparer.

Pâté de thon mariné. — Nettoyez et écaillez plusieurs carpes, enlevez la chair en ayant soin de ne pas y laisser d'arêtes.

Faites une panade au lait à laquelle vous joindrez vos chairs de carpes, mettez le tout sur un feu doux et remuez toujours; retirez au premier bouillon, renversez sur le couvercle et laissez refroidir; pilez le tout et mélangez avec un bon morceau de beurre, pilez encore et assaisonnez; cassez des œufs dans ce mélange.

Garnissez un moule d'une abaisse comme pour les pâtés ordinaires; entourez l'intérieur d'une bande de lard.

Mettez un lit de farce; posez dessus un beau morceau de thon mariné, enduisez-le de farce et emplissez-en le pâté que vous couvrez; dorez et mettez au four; une fois cuit, introduisez par le trou, du beurre fin cuit à la noisette.

Pâté chaud à la marinière, ou matelotte. — Pour préparer un pâté chaud à la *marinière* ou *matelotte*, vous mélangez une darne (un tronçon) de saumon coupée en quatre; une sole en six, une petite anguille traitée de même, quatre laitances de carpes, deux douzaines d'huîtres, quatre truffes émincées, et quatre champignons cuits bien blancs. Vous disposez le tout par couches, en le mouillant de beurre tiède aux fines herbes.

BOUCHÉES AUX HUITRES.

Mettez 2 verres de vin blanc dans une casserole, une douzaine de grosses huîtres, et faites cuire au court-bouillon avec oignons, sel, poivre, laurier, etc.; après qu'elles seront blanchies, retirez-les et réduisez à moitié le court-bouillon.

Mettez un morceau de beurre dans une casserole, faites fondre en y ajoutant de la farine, mettez sur un feu doux et remuez le contenu pendant quelques minutes; passez le court-bouillon au tamis et mouillez avec le blanc que vous venez de faire; faites bouillir pendant un quart-d'heure et passez.

Prenez les huîtres blanchies dans le court-bouillon, placez-les dans votre sauce, joignez des petits champignons, faites bouillir pendant dix minutes, retirez et lorsque l'ébullition aura cessé, liez avec deux jaunes d'œufs en sautant le contenu de la casserole; s'il est besoin, assaisonnez. Enlevez à l'emporte-pièce une abaisse, faites-en de petits ronds, et dorez-les; mettez au four jusqu'à ce qu'ils soient cuits

blonds, ainsi que d'autres ronds un peu plus petits destinés à faire les couvercles que vous placerez sur une tourtière, après les avoir également dorés; démoulez; emplissez chaque croûte d'une partie de vos ingrédients; enlevez avec un couteau les ronds de dessus la tourtière et couvrez-en les croûtes.

Servez chaud.

Macédoine de légumes pour pâté chaud. — C'est en quelque sorte un pâté à la *julienne* dont il s'agit, car il se compose de carottes, navets, oignons, choux-fleurs, petits pois, fèves de marais, haricots verts et blancs, pointes d'asperges, laitues, concombres, céleri, fonds d'artichauds et champignons. Les racines doivent être *tournées*, c'est-à-dire taillées en petites olives, et cuites à part, après avoir été blanchies avec du bouillon, du beurre et un peu de sucre. Quant aux autres légumes, étant plus tendres, ils doivent être cuits séparément dans le beurre étendu d'eau et légèrement salé, dans lequel on ajoutera un jus de citron. Le concombre cuit à l'ordinaire et bien pressé, est jeté dans 187 grammes de beurre pour être coloré blond. Les petits oignons sont sautés dans un plat beurré. Tous ces légumes égouttés et saucés dans une bonne béchamelle, sont placés en pyramide, d'après leur espèce et le goût du pâtissier. Des truffes, de petites pommes de terre, des crêtes de coq, une petite blanquette de filets de poularde, se mêlent avantageusement à cette préparation.

Quant aux préparations d'œufs, de macaroni, elles sont bien connues, et j'en parlerai d'ailleurs plus loin. Je vais donner maintenant quelques exemples particuliers.

PATÉ DE FOIES GRAS DE STRASBOURG.

Ayez six beaux foies gras de Strasbourg; laissez-les dégorger deux heures à l'eau froide; ensuite vous les mettez dans une casserole d'eau froide sur le feu, et, dès qu'elle commence à bouillonner, vous retirez les foies et les versez dans une grande terrine d'eau fraîche. Les foies étant refroidis, vous les parez en ôtant les fibres et les parties qui se trouvent avoir touché au fiel. Séparez-les ensuite en deux parties; prenez trois des plus petits morceaux, coupez-les en escalopes, et mettez-les dans une casserole avec 1 kilogramme de lard blanchi, pilé et passé au tamis à quenelles; ajoutez-y quelques échalottes hachées et blanchies, autant de persil, le double de champignons, autant de truffes, le tout haché très-fin, et 45 grammes de sel épicé. Mettez ce mélange sur un fourneau modéré pendant un quart-d'heure; versez-le ensuite sur un grand plafond, et laissez-le refroidir. Après cela, vous épluchez 1 kilogramme et demi de belles truffes du Périgord; vous les mettez dans la balance avec les foies; vous pesez du sel épicé selon leur poids, c'est-à-dire 20 grammes de sel épicé par demi-kilogramme de foie et de truffes; mettez le sel de côté; coupez six belles truffes en filets semblables aux lardons ordinaires; faites une cheville de bois de semblable grosseur et pointue, avec laquelle vous piquez les foies; au fur et à mesure, vous mettez un filet de truffe. Lorsque vos neuf morceaux de foie sont bien garnis de truffes, vous dressez votre pâté comme les précédents.

Commencez à broyer dans un mortier les escalopes de foie passées aux fines herbes; vous y joignez le reste de leur cuisson : le tout bien mêlé, mettez quatre jaunes d'œufs et deux truffes coupées en petits dés; mettez le tiers de cette farce dans le pâté; placez par-dessus trois morceaux de foie, que vous saupoudrez de sel épicé; masquez-les de farine,

mettez dessus deux truffes coupées en deux, et encore trois parties de foie gras, que vous assaisonnez de sel épicé; couvrez-les de la moitié du reste de la farce et de plusieurs truffes entières. Posez par-dessus les trois derniers morceaux de foie, qui doivent aussi être les plus beaux; entourez-les du reste des truffes, qui doit être au moins d'une douzaine; semez dessus le reste du sel épicé, puis vous les masquez du reste de la farce, que vous placez bien également. Recouvrez le tout avec un demi-kilogramme de beurre frais, deux feuilles de laurier et de barde de lard. Vous terminez le pâté de la manière accoutumée; vous donnez quatre heures de cuisson, et en sortant le pâté du four, vous versez dedans un bon verre de vin d'Espagne.

PATÉ DE PÉRIGUEUX.

Ayez quatre perdreaux rouges retroussés, préparés, lardés de quelques lardons qui ne percent pas la chair : fendez-les par le dos, assaisonnez-les de sel et aromates ordinaires; remplissez-les d'une quenelle de volaille ou de gibier, à laquelle vous aurez joint leurs foies et des foies gras pilés avec des parures de truffes. Joignez-y quelques truffes entières. Etalez une couche épaisse de quenelles semées de truffes au fond du pâté, et placez vos perdreaux dessus. Terminez comme à l'ordinaire. Il entre environ 1 kil. 250 grammes de truffes dans ce pâté.

PATÉ CHAUD RUSSE.

Après avoir coupé par escalopes une petite darne de saumon, vous les passez aux fines herbes avec sel, poivre et muscades; vous passez de même aux fines herbes un petit foie gras de Strasbourg, coupé en escalopes. Ensuite vous hachez douze jaunes d'œufs durcis; puis le pâté chaud étant dressé comme de coutume, vous le garnissez autour et au fond avec

du riz cuit dans un bon fond de poularde (le riz doit être froid, ainsi que le reste de la garniture); alors, vous masquez le fond d'escalopes de saumon, sur lequel vous semez du jaune d'œuf, puis vous y placez la moitié des escalopes de foie gras, et les masquez de jaunes d'œufs. Recommencez encore une fois la même garniture de saumon et de foie gras; passez dessus le beurre aux fines herbes (dans lequel vous avez passé le foie et le saumon); recouvrez le tout avec du riz; finissez le pâté selon la règle, donnez-lui une heure et demie de cuisson, et servez-le de suite.

Le cuisinier russe ne met pas de sauce; mais il me semble qu'une bonne demi-espagnole à glace donnerait plus de goût et plus de moelleux à ce ragoût étranger.

PATÉ DE PITHIVIERS.

Fendez par le dos huit douzaines de mauviettes épluchées; videz-les, hachez les intestins avec de la farce fine de volaille ou de veau, pilez le tout ensemble, et servez-vous en pour farcir les mauviettes, que vous environnez d'une très-mince barde de lard. Vous faites ensuite, comme de coutume, un lit de farce au fond du pâté, puis un lit de mauviettes placées en couronnes, que vous assaisonnez à mesure; vous terminez en recouvrant le tout d'un morceau de beurre manié, puis de bardes de lard. Vous achevez de dresser le pâté, vous le faites cuire pendant deux heures et demie, et le servez froid (1).

VOLE-AU-VENT DE LA NESLE.

Beurrez légèrement un plat à sauter et placez près de vous une petite casserole remplie d'eau presque bouillante,

(1) Apprêtez ainsi les *pâtés d'Amiens* aux canards, et les *pâtés de Chartres*, qui ont aussi leur célébrité.

dans laquelle vous mettez une cuiller d'argent, soit à bouche, soit à café, selon la grosseur que vous voulez donner aux quenelles que vous allez préparer. Emplissez de la farce à quenelles une cuiller semblable, égalisez son contenu avec la lame du couteau trempée dans l'eau chaude, de manière que cette portion de farce ressemble à la moitié d'un œuf coupé dans sa longueur. Enlevez ensuite cette quenelle de la cuiller où vous l'avez formée, en passant dessous la cuiller placée dans l'eau chaude, et mettez cette quenelle dans le plat à sauter : c'est ce qu'on appelle *pocher les quenelles.* Dans la circonstance qui nous occupe, il faut mieux les pocher au consommé qu'à l'eau. Il faut ensuite les égoutter sur une serviette, après les avoir fait sauter pendant quelques minutes avec du bouillon, et les ranger avec ordre dans le vole-au-vent, que vous finissez de remplir d'un bon ragoût de crêtes de coq, de ris d'agneau, de truffes, de champignons, de queues d'écrevisses, le tout saucé d'une allemande.

C'est la garniture de vole-au-vent la plus distinguée et la plus usuelle.

CHAPITRE IV.

Des différents hors-d'œuvre et entrées de pâtisserie, autres que les précédentes préparations.

Je me suis borné à donner un seul exemple des garnitures de vole-au-vent, parce qu'elles sont communes aux *casseroles de riz;* moderne et gracieuse entrée qui est, à proprement parler, un vole-au-vent dont la croûte est faite avec du riz, ou plutôt un plat de *pâte de riz.* Viennent ensuite les *croustades,* ou *plats de pâte de mie de pain rassis,* qui se garnissent encore comme les pâtés chauds, tour-

tes, etc. Mais avant de décrire ces entrées, il faut dire quelques mots des hors-d'œuvre de pâtisserie, et commencer d'abord par les *rissoles*.

RISSOLES ORDINAIRES.

Vous abaissez d'un carré long un demi-litre de feuilletage touré à dix tours. Vous placez sur cette abaisse de petites parties de farce à quenelle de la grosseur d'une noix, à 27 millimètres de distance les unes des autres, puis vous mouillez l'abaisse à l'entour de la farce, sur laquelle vous pliez le bord de la pâte, de manière à l'appuyer parfaitement, afin que la garniture se trouve contenue de toutes parts. Surtout ayez soin, en les appuyant, qu'il ne reste point d'air dans l'intérieur; ensuite, vous détaillez vos rissoles avec une videlle, ou avec un coupe-pâte rond cannelé de 54 millimètres de diamètre, mais en donnant aux rissoles la forme d'un croissant de 34 millimètres de largeur sur 54 millimètres de longueur. Vous recommencez la même opération pour employer le reste de l'abaisse, de manière à avoir vingt-quatre rissoles, que vous placez à mesure sur deux couvercles de casseroles légèrement farinés. Au moment du service, vous les verserez dans une friture qui ne soit pas trop chaude, et, avec la pointe d'un hâtelet, vous les retournerez de temps en temps; dès qu'elles sont colorées d'un blond rougeâtre, vous les égouttez sur une serviette double, vous les dressez de suite, et servez.

On fait ensuite des rissoles rondes comme des boules (on les nomme alors *rissoles à la parisienne*), ou de la forme d'un cannelon, et garnies de croquettes de volaille ou de gibier (elles s'appellent alors *cannelons à la Luxembourg*), ou bien encore en pâte fine, l'abaisse bien mince et garnie de godiveau de poisson : ce sont les *rissoles à la religieuse*.

PETITS PATÉS AU JUS.

Ayez gros comme le poing de pâte brisée, abaissez-la avec un rouleau, qu'elle soit de l'épaisseur de 2 millimètres, que vous couperez avec un coupe-pâte rond et un peu grand; vous ferez entrer vos abaisses le mieux possible dans de petites timbales de cuivre très-unies; mettez dedans une forte boulette de godiveau, et couvrez-la d'un couvercle à petits pâtés; dorez-les et mettez-les au four; quand ils sont cuits, vous les sortez du moule, vous coupez le godiveau en plusieurs morceaux, vous y versez une sauce espagnole ou un jus dans lequel il y aura des champignons coupés en dés; vous ne les saucez qu'au moment de servir.

PETITS PATÉS AU NATUREL.

Quand vous aurez donné deux tours au feuilletage, vous en couperez un morceau, auquel vous donnerez encore deux tours bien fins pour qu'il soit bien mince; puis, vous l'abaisserez pour qu'il n'ait que 3 millimètres d'épaisseur; coupez-le avec un coupe-pâte rond, mettez-en une douzaine sur un plafond, et dans chaque rond vous mettrez gros comme la moitié d'une noix, de godiveau, auquel vous aurez ajouté un peu de persil et de ciboules hâchés bien fin; vous les couvrirez d'un rond pareil à celui de dessous, et les dorerez. Il ne faut faire ces petits pâtés qu'au moment de les mettre au four, et une demi-heure avant de dîner.

PETITS PATÉS A LA VOLAILLE.

Ces pâtés sont très-bons et se font avec les restes de volaille, que vous hachez avec lard, sel et poivre, un peu de mie de pain trempée dans du lait, fines herbes.

Faire chauffer ce mélange sans faire bouillir.

Préparez des abaisses de pâte feuilletée, divisez votre farce en autant de portions que vous voudrez faire de pâtés, et mettez-la au milieu de chaque abaisse; formez le bourrelet, dorez au jaune d'œuf, et faites cuire soit au four, soit sur une tourtière avec un four de campagne; lorsque vous servirez, versez dans l'intérieur un coulis au jus de volaille.

DES CASSEROLES DE RIZ.

Manière de crever le riz.—Choisissez 750 ou 1000 grammes de beau riz Caroline, et jamais de riz du Piémont, qui n'a pas assez de consistance. Vous le versez dans une grande casserole creuse du diamètre de 270 millimètres, afin de le travailler commodément plus tard. Vous le mettez sur le feu à l'eau froide, et l'égouttez après quelques minutes d'ébullition. Vous versez ensuite sur ce riz, environ deux fois son volume de bon bouillon ou consommé, et vous y ajoutez un bon dégraissé de volaille. Si ces objets vous manquent, ou que d'ailleurs vous vouliez faire votre casserole de riz au maigre, vous vous servez d'eau, de beurre et de sel, ce qui n'a guère d'autre différence que de rendre le riz plus blanc. Il faut dans tous les cas, que le liquide s'élève de 54 millimètres au-dessus de sa surface. Vous mettez le riz sur un feu vif, et dès qu'il est en ébullition, vous le retirez, vous l'écumez, puis vous placez la casserole sur des cendres rouges, et vous la couvrez sans mettre de feu sur le couvercle, parce que cette pratique dessécherait et racornirait le riz, ce qu'il faut soigneusement éviter.

Vous le ferez ainsi mijoter pendant une heure, puis vous le remuerez un peu avec une spatule, pour qu'il crève également; vous le laisserez encore mijoter vingt-cinq minutes, puis vous le remuerez de nouveau, et s'il s'écrase facilement sous le doigt, vous le retirerez du feu; dans le cas contraire, vous ajouterez un peu de liquide et vous le laisserez

achever de s'écraser, tout en le remuant de temps à autre. Lorsqu'il sera tiède, vous en formerez une pâte lisse, en écrasant bien tous les grains. S'il était trop épais, vous ajouteriez peu à peu du bouillon, mais en très-petite quantité, parce que le riz doit être ferme quoique liant.

Formation de la casserole. — Cette manœuvre achevée, vous versez en masse le riz sur une plaque ou sur une tourtière, et vous lui donnez 108 à 135 millim. de hauteur sur 189 millimètres de diamètre, le lissant bien en passant et repassant les doigts dessus. Vous choisissez ensuite le dessin (fig. 16), et découpez d'après lui des tranches de carottes ou de betteraves, qui vous servent ensuite à en marquer l'empreinte sur la casserole de riz : puis avec la pointe du couteau, vos doigts, une petite baguette, vous enlevez ou pressez les parties qui doivent être creuses, afin de rendre bien saillantes les parties pleines. Il est nécessaire que les dessins soient au moins saillants de la grosseur du petit doigt et profondément détachés, afin qu'ils ne s'effacent pas à la cuisson, et que d'ailleurs leur surface soit colorée d'un beau blond, tandis que les parties creuses conservent en séchant une gracieuse blancheur. A cet effet, vous dorez les lignes saillantes avec du beurre clarifié. Vous terminez par tracer à la pointe du couteau le couvercle de la casserole. Cette masse de riz contournée, enjolivée, dorée, est mise ensuite au four chaud, où elle reste une heure et demie environ. Lorsqu'elle est d'un beau jaune vif, on la retire du four, on achève de cerner le couvercle, on l'enlève, puis on la vide complètement de tout le riz de l'intérieur, ne laissant que celui qui tient à la croûte, afin que celle-ci soit bien mince. Vous mettez ce riz à part pour servir à tout autre objet, quelquefois même à la garniture de la casserole, comme nous le dirons bientôt, et vous la remplissez, au moment de servir, avec un ragoût à votre choix. Vous faites ensuite une allume devant le four pour glacer les lignes

saillantes, opération dont vous pouvez vous dispenser à la rigueur.

CASSEROLE DE RIZ A L'ORIENTALE OU AU KERKSOU.

Délayez de la farine de riz avec un peu d'eau en la passant et repassant dans les mains, de manière à ce qu'elle forme une quantité de très-petits rouleaux. C'est là le kerksou, que vous passez ensuite dans une passoire assez fine pour que ces rouleaux ou plutôt ces filets ne puissent s'échapper. Cette passoire doit être mise au-dessus du pot-au-feu en ébullition, de manière à ce que la vapeur le pénètre. On peut également le mettre au-dessus d'une casserole contenant quelque ragoût de viande. Lorsqu'il est cuit, on le verse dans la casserole de riz, en l'assaisonnaut de sel, poivre, cumin, épices diverses, safran des Indes et piment. On y répand un peu de bouillon, puis on garnit de crêtes, rognons, ris, champignons; le tout saucé d'une allemande ou d'une béchamelle.

CASSEROLE DE RIZ A LA TOULOUSE.

Ce ragoût, qui a beaucoup de rapport avec le ragoût à la financière, est composé des accessoires précédents, de cervelles, de quelques quenelles ou boulettes de godiveau; le tout saucé d'une allemande et chauffé au bain-marie.

CASSEROLE DE RIZ AU NATUREL.

Mettez dans une casserole une partie de riz que vous avez ôtée de l'intérieur de la casserole de riz; ajoutez-y une sauce à votre goût, et remettez ce riz saucé dans la casserole, que vous *couronnez* ensuite au moment de servir. (J'expliquerai plus bas ce mot.)

Beaucoup de pâtissiers préparent ainsi une grande cuillerée du riz d'intérieur, le saucent avec une sauce assortie à celle de la garniture qu'ils posent ensuite sur ce riz mis en couche au fond de la casserole, comme on place les garnitures principales de tourtes et pâtés sur un lit de farce.

Garnitures en gras de casseroles de riz. — On garnit encore cette entrée : 1° avec des godiveaux, quenelles de toutes sortes ; 2° des sautés, blanquettes de volailles et de gibier ; 3° des ragoûts de grives, mauviettes, et généralement de tous les petits oiseaux ; 4° de l'appareil des pâtés de foie gras, saucé d'une espagnole et d'une réduction de vin de Madère.

Garniture en maigre. — 1° Trois crêtes de morue bien blanche, que vous faites dessaler et bouillir ensuite dans de l'eau fraîche dans laquelle vous jetez un charbon ardent pour enlever à la morue le mauvais goût de salaison qu'elle conserve souvent. Ce poisson égoutté sur une serviette, épluché de sa peau et de ses arêtes, et saucé d'une béchamelle maigre, est nourri ensuite d'un morceau de beurre et d'un peu de muscade ; 2° les filets de tous les poissons d'eau douce ou de mer, isolés ou combinés ensemble, et garnis de laitances, d'huîtres, de morilles, de fonds d'artichauts, etc.; 3° de riz ou de macaroni, mélangé de quenelles de poisson, ou travaillé au beurre de Montpellier.

COURONNES DES CASSEROLES DE RIZ, ET AUTRES ENTRÉES DE FOUR.

Ces entrées n'étant point couvertes, exigent un ornement qui supplée à celui du couvercle ; c'est au bon goût du pâtissier à déterminer cet ornement, à l'assortir aux garnitures.

Une rangée circulaire de belles écrevisses, les têtes rapprochées en dedans, les queues et pattes étalées en dehors, est une couronne habituelle et distinguée. Un rang de filets

marqués a plus d'originalité, de grâce, et convient aux garnitures maigres. Après cela vient la petite couronne de truffes tournées et sautées dans la glace, ou de beaux champignons, de gros rognons, de belles crêtes de coq, ou bien encore de petits cornichons bien verts. La couronne de petits ris d'agneau piqués, glacés et ornés de crêtes bien blanches, est l'une des plus agréables.

CASSEROLES DE RIZ D'APRÈS LA FORME DES PATÉS CHAUDS.

La casserole de riz, représentée fig. 16, est propre à recevoir de fines entrées, comme celles que, dans cette vue, j'ai indiquées pour garnitures ; elle imite alors spécialement le vole-au-vent ; mais souvent aussi elle imite le pâté chaud, et ressemble alors à deux casseroles basses superposées (*ab*, fig. 17). Il faut généralement que le dessin en soit simple et d'ailleurs assez peu varié ; les cannelures *c* en forment presque toujours la base.

Les casseroles de riz servent aussi pour flans, pour petits entremets fourrés. Nous en parlerons à cet article. On fait aussi de petites casseroles de riz, hautes de 60 millimètres, et ayant 54 millimètres de diamètre.

TIMBALE DE MACARONI.

Préparez une abaisse en pâte de nouille très-mince, coupez à l'emporte-pièce pour en obtenir de jolis dessins. Beurrez votre timbale et déposez au fond les dessins que vous venez de faire, mettez dessus et sur toutes les parois une pâte à foncer que vous disposerez autour de la timbale, en ayant soin d'appliquer la pâte avec un tampon pour ne pas y enfermer de l'air.

Versez alors votre macaroni bouillant ; faites un couvercle

en pâte que vous mouillerez, afin qu'il adhère avec les bords. Joignez la pâte de manière à enfermer le macaroni.

Mettez au four vif et retirez après vingt minutes; renversez et servez chaud.

PETS DE NONNE OU BEIGNETS SOUFFLÉS.

Mettez sur le feu de la friture neuve; lorsqu'elle sera bien chaude, prenez gros comme une petite noix de pâte à choux (*voyez* ce mot), formez-en des boules et jetez-les dans la friture, en ayant soin de les faire rouler avec une fourchette, lorsqu'elles seront blondes, retirez-les et faites-les égoutter dans une passoire ; saupoudrez de sucre fin et servez.

DES CROUSTADES.

Les croustades sont des *plats de pâte de mie de pain*, c'est-à-dire qu'elles se composent de mie de pain comme les casseroles se composent de riz, comme les pâtés et les vole-au-vent se composent de pâte ordinaire. Les formes en sont plus hardies, les contours plus ornés, parce qu'on les découpe avec beaucoup de facilité dans la masse de pain, dont la solidité ne laisse au reste rien à désirer. Vous pourrez donc, si vous le jugez à propos, lui donner l'élégante forme de la figure 18.

Deux jours avant de préparer votre croustade, vous commandez au boulanger un pain de 2 kilogrammes, fort épais, puisqu'il ne doit avoir que 270 millimètres. Ce doit être un pain de pâte à potage, mais un peu moins légère. Cette sorte de pain convient mieux que celui de pâte ferme, qui prend toujours à la cuisson une teinte grisâtre, tandis que l'autre se colore d'une belle nuance rougeâtre et claire.

Ce pain étant donc rassis de deux jours, vous enlevez la croûte, et laissant la mie en masse, vous la parez d'après le

dessin, en agissant comme pour la casserole de riz. En commençant cette opération, vous avez dû mettre sur le feu une casserole contenant une assez grande quantité de beurre clarifié ou de friture neuve, pour que la croustade que vous y plongez en soit parfaitement couverte. Vous lui faites prendre couleur sur un feu modéré. Aussitôt qu'elle présente un beau coloris blond, vous l'égouttez sur une serviette tendue; vous ôtez le couvercle que vous avez cerné comme il a été dit pour la casserole de riz, et vous videz entièrement la mie, en ne laissant à la croûte que la pâte cuite et imbibée de beurre. La croustade vidée, vous en tapissez légèrement l'intérieur, à 5 millimètres d'épaisseur seulement d'une farce légère assortie à la garniture. Ainsi, lorsqué vous la composez d'escalopes de levrauts, de cailles gratinées, etc., vous employez une farce à quenelle de gibier; si vous la faites d'objets maigres, vous employez la farce fine de poisson. Le but de ce petit *masqué* de farce est de consolider la croustade et d'empêcher la sauce de s'enfuir. Après l'avoir posé, on met la croustade à la bouche du four, et on l'ôte aussitôt qu'il est ferme.

Petites croustades. — On fait de très-petites croustades (fig. 19), de la grandeur des moules à darioles, mais on les fonce avec des parures de feuilletage, que l'on brise en y mêlant un peu de farine, pour leur donner plus de consistance, puis on les garnit du reste de leurs parures, ou de farine, ou de pâte intérieure enlevée aux vole-au-vent vidés, parce qu'il faut absolument les remplir. On les fonce aussi de préférence avec de la pâte fine à 5 kilogrammes, parce que les jaunes d'œufs qu'elle contient rendent les croustades plus croustillantes. Elles doivent cuire au four gai, et présenter une couleur un peu rougeâtre. Il faut les vider en les sortant du four (car autrement leur croûte se ramollirait), et les rendre un peu épaisses en pâte. On les garnit de nouilles (*voyez* plus bas), de blancs de volailles rôties cou-

pés en petits dés ou en courts filets; de truffes bien noires et de champignons, coupés de même : on sauce d'une béchamelle, et l'on fait chauffer le tout au bain-marie, puis on en garnit les croustades au moment de servir.

Grandes croustades — Décoration. — Ces objets, qui servent pour grosses pièces dans les très-grands repas, veulent d'abord un plat ovale et d'un volume proportionné. La décoration, qui représente des guirlandes plus ou moins compliquées, se fait à part comme les bordures de plat. Pour cela, on découpe à l'emporte-pièce (fig. 20) les feuilles sur de la mie de pain, et on les réunit ensemble sur la croustade avec de la colle un peu ferme de farine de riz. On peut avantageusement remplacer la mie de pain par le feuilletage ou la pâte fine, que l'on découpe également; mais, dans tous les cas, ces ornements doivent être d'abord cuits à *blanc* (c'est-à-dire, mis au four sans être dorés), et placés sur la croustade après qu'elle a bien pris couleur.

Les croustades de moyenne grandeur peuvent être décorées de même. Elles peuvent se garnir de tous les ragoûts en usage pour pâtés chauds, tourtes et vole-au-vent. Elles se couronnent toutes comme je l'ai expliqué à la fin des casseroles de riz.

SANDWICHES.

Prenez un pain plat fait exprès, coupez des tartines ayant assez de consistance pour se tenir, graissez-les d'un côté de beurre fin que vous salerez légèrement. Coupez des tranches de jambon de Bayonne ou d'York, et placez-en un morceau entre deux tartines que vous appuierez fortement l'une contre l'autre.

Vous pouvez encore garnir ces tartines avec du foie gras de Strasbourg, ou de toute autre manière, suivant le goût.

TROISIÈME PARTIE.

PATISSERIE D'ENTREMETS.

CHAPITRE PREMIER.

Des pâtes à gâteaux. — Gâteaux de plomb, de Compiègne, brioches, babas et autres.

Quoique la dénomination de *gâteaux* s'applique à beaucoup de petits entremets, composés d'une abaisse de feuilletage et d'une garniture sucrée, ce nom convient spécialement aux pâtes non garnies, abaissées d'une certaine étendue. Chacun entend qu'un *gâteau de feuilletage* est une abaisse plus ou moins grande de cette détrempe-là. Il y a d'ailleurs beaucoup de pâtes qui s'emploient principalement en gâteaux, et d'autres qui ne s'emploient pas autrement. C'est de ce genre de pâtisserie dont nous allons nous occuper.

GATEAU DE PLOMB COMMUN.

Passez 125 grammes de farine, faites une fontaine, mettez-y 30 grammes de sel, 60 grammes de sucre, 750 grammes de beurre et douze œufs ; détrempez le tout ensemble; fraisez votre pâte trois fois; si elle était trop ferme, mouillez-la avec un peu de lait; rassemblez votre pâte, laissez-la reposer une demi-heure, ajoutez-y 250 grammes de beurre,

et donnez-lui quatre tours comme au feuilletage ; moulez votre gâteau, abaissez-le très-épais, coupez les bords en losange, dorez-le, mettez-le sur un plafond, rayez-le, piquez-le, faites-le cuire à four chaud : une heure et demie suffit pour sa cuisson.

GATEAU DE PLOMB FIN.

750 grammes de farine, 15 grammes de sel fin, 60 grammes de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs, 625 grammes de beurre fin, un verre de crême double, voilà les matériaux que vous devez détremper comme il vient d'être dit, en fraisant cinq tours. La pâte doit alors se trouver un peu plus ferme que la pâte à brioche. Vous l'abaissez mince alors, et vous la parfumez soit avec deux gousses de vanille hachées très-fin ; soit avec 125 grammes de cédrat coupé en petits filets ; soit avec 30 grammes de fleur d'oranger pralinée, hachée ou entière ; soit avec un bon morceau de sucre citronné, ou au café moka ; soit enfin avec 60 grammes d'anis blancs de Verdun. Le parfum choisi, vous remuez légèrement le mélange qu'il forme avec la pâte, pour incorporer le tout ensemble ; puis roulant le gâteau, vous l'abaissez à 162 millimètres de largeur, pour qu'il offre une épaisseur de 68 millimètres ; vous l'entourez d'une bande de papier fort, bien beurrée, et, pour empêcher que cette bande ne se dérange à la cuisson, vous placez autour de petites bandes de papier imbibées de dorure, et les mettez à moitié sur le plafond ; cela contient la pâte et l'empêche de s'élargir, ce qui lui donnerait une forme trop plate et même désagréable.

Si l'on ne veut point préparer cette sorte de caisse de papier, on peut faire cuire le gâteau de plomb dans des moules de fer-blanc de 81 millimètres de haut, de 162 millimètres de diamètre, à fond uni et à bord cannelé.

Lorsque ces gâteaux sont ainsi préparés, l'on dore légère-

ment le dessus, et avec la pointe d'un couteau on y trace des raies. Il ne faut point négliger de le percer dans le milieu, pour faciliter l'évaporation des globules d'air qui se trouvent très-souvent entre le plafond et la pâte. On met ensuite à four gai, et on donne deux heures et demie ou même trois heures de cuisson, pour empêcher ce gâteau d'être indigeste. Il se mange froid.

GATEAUX DE PLOMB DE DIVERSES FAÇONS.

Vous pouvez varier ce gâteau en ajoutant à la détrempe 250 grammes de raisin de Corinthe, ou bien 375 grammes de bon fromage de Gruyère coupé en petits dés, ou 187 grammes de fromage de Brie ou de Neufchâtel, ou bien de fromage à la crème, ou bien encore 250 grammes de pistaches émondées ou de bon chocolat à la vanille cassé par petits morceaux. Ces derniers gâteaux servent pour la fête des rois, et figurent agréablement dans les goûters et collations.

GATEAU AU LARD.

Prenez du petit lard, coupez-le en lames, mettez-le dessaler dans de l'eau; vous aurez une pâte brisée dans laquelle vous aurez mis moins de sel qu'à l'ordinaire; formez-en un gâteau, échiquotez-en les bords, mettez-le sur un plafond, dorez-le, couvrez-le de lames de votre petit lard, que vous aurez égoutté, et desquelles vous aurez ôté les couennes.

DES BRIOCHES.

Les grosses brioches, qui se commandent ordinairement pour les thés, les goûters, les pains bénits, et pour servir de grosses pièces dans un déjeûner dînatoire, se font en cou-

ronne dans les premiers cas, et en pain à tête dans le dernier. En cet état, elles sont beaucoup plus distinguées.

Quant aux petites brioches de toutes grosseurs, depuis les petites brioches de cinq centimes jusqu'aux brioches de 500 grammes ayant la forme d'un pain, le débit en est immense dans les grandes villes; mais il ne faut pas que ce débit entraîne le pâtissier à exposer en vente des brioches dures, à raison du manque de beurre, ou parce qu'elles sont restées de la veille. Il suffit, dans ce dernier cas, de les faire revenir au four.

DÉTREMPE DE LA PATE A BRIOCHE.

Passez au tamis 1 kilogramme et demi de belle farine, prenez le quart de cette farine et disposez-la en fontaine, mettez au milieu un verre d'eau tiède et 30 grammes de bonne levure, que vous délayez à l'instant et peu à peu; mêlez la farine au liquide avec légèreté, en y ajoutant le peu d'eau tiède nécessaire pour rassembler la détrempe d'une pâte molette et légère ; après avoir été battue et travaillée pendant quelques minutes, la détrempe doit quitter le tour aisément, ainsi que la main : c'est le *levain*; vous le roulez alors (non sans quelque difficulté, attendu que la pâte doit être molle) et le mettez dans une petite casserole, que vous couvrez et placez dans un lieu modérément chaud.

Vous préparez ensuite le reste de farine en couronne, et mettez au milieu 30 grammes de sel fin, 40 grammes de sucre en poudre, un demi-verre de crème; vous remuez ce mélange et y joignez trente œufs s'ils sont petits, et vingt-six s'ils sont beaux.

Tous vos œufs étant cassés, vous y mêlez par petites parties 1 kilog. de beurre frais (manié en hiver seulement), ensuite vous mêlez peu à peu la farine et rassemblez le tout en remuant la masse entière et en tournant; la pâte ainsi

assemblée, vous la fraisez trois tours (en hiver seulement), afin de bien amalgamer le beurre dans toutes les parties de la détrempe; alors la pâte doit se trouver mollette; dans le cas contraire, vous remettrez quelques œufs. Votre levain étant à son période de fermentation, vous le versez sur la pâte, et le mêlez en coupant et remuant la détrempe, pour que le tout ne fasse plus qu'un même corps.

Vous mettez ensuite votre pâte dans une grande terrine vernissée; vous fraisez un peu le reste de la pâte qui tenait autour, puis vous saupoudrez de farine la détrempe, et après l'avoir couverte d'une serviette, vous la mettez dans un lieu où il n'y ait point de courant d'air et dont la chaleur soit douce.

Ordinairement on détrempe la pâte à brioche le soir, pour la cuire le lendemain. Alors la première chose que l'on doit faire le matin, c'est de saupoudrer légèrement de farine une place sur le tour pour y verser ensuite la pâte à brioche, que l'on étale et replie ensuite sur elle-même. (On nomme cette opération *corrompre la pâte.*) Puis on la remet dans la même terrine, et trois ou quatre heures après, on la corrompt de nouveau.

Si, après avoir corrompu la pâte, vous la voyez flasque, tenace aux doigts, soyez sûr qu'elle ne donnera à la cuisson qu'une brioche pesante et indigeste. Mais si, au contraire, elle est alors élastique et douce au toucher, si l'on voit un grand nombre de petits globules d'air légèrement comprimés à la surface, vous pouvez compter sur une brioche spongieuse, tendre, d'un excellent goût et de facile digestion.

Pour obtenir cet heureux résultat, gardez-vous d'attendre au-delà de vingt-quatre heures après la préparation, pour enfourner, car, après ce temps, la pâte passe rapidement à la fermentation acide et devient détestable sous tous les rapports. Vous pouvez vous opposer à ce fâcheux effet et ra-

fraîchir la pâte en y mêlant à peu près la sixième partie de pâte nouvelle, faite sans levure. Grâce à cette précaution, la cuisson peut être retardée jusqu'à trente-quatre et trente-six heures, mais c'est toujours aux dépens de la délicatesse de ce gâteau.

La brioche demande un four bien atteint par la chaleur. Lorsqu'elle dépasse les dimensions ordinaires, il faut la soutenir de sa caisse de carton. Une bonne brioche doit faire beaucoup d'effet à la cuisson, à moins qu'on y ait mélangé du raisin de Corinthe, ou autres objets.

La crainte d'interrompre le cours de l'instruction sur la détrempe m'a fait remettre ici les conseils sur la levure. Elle doit être fraîche du jour ou de la veille, car dès le troisième jour, de ferme et cassante qu'elle était, elle devient molle, grasse et collante. Il est très-important de la détremper à l'eau tiède seulement, et de tenir le levain d'une pâte un peu mollette.

GROSSE BRIOCHE AU FROMAGE.

Lorsque votre brioche est prête à mettre au four, élargissez la pâte sur le tour, et semez dessus du fromage de Gruyère coupé en petits dés de 14 millimètres carrés, 125 grammes de fromage par demi-kilog. de pâte ; ensuite commencez à rouler la pâte par le bord, et continuez à la rouler sur elle-même ; coupez à peu près le huitième de cette pâte, et roulez la plus forte partie, que vous placez de suite dans sa caisse ; dorez légèrement le tour et le dessus, roulez le reste de la pâte, et placez-la sur l'autre partie, de manière à ce qu'elle forme la tête de la brioche ; après l'avoir dorée légèrement, coupez la pâte qui est à l'entour de la tête, puis coupez de même l'épaisseur de la tête ; mais pour bien faire ces ciselures, appuyez légèrement, puis mettez la brioche au four.

Après une heure de cuisson, vous la retirez doucement du four, pour observer si la tête est bien détachée du reste de la masse, autrement, vous y posez la main pour la détacher; vous la couvrez de plusieurs feuilles de papier, et la remettez bien vite; mais vous la placez un peu plus au milieu du four, et ne la touchez plus que pour la retirer. Ayez soin que le fond de ses grignes soit légèrement coloré, tandis que la tête et le reste de la brioche se trouvent d'une belle teinte rougeâtre. Cette différence de couleur fait la beauté de cette grosse pièce.

BRIOCHE A LA CRÈME VANILLÉE.

On fait aussi des brioches à la crème vanillée. A cet effet, on met infuser quatre gousses de vanille dans quatre verres de crème bouillante; on passe après une demi-heure d'infusion, et l'on joint à la détrempe cette crème, en supprimant six œufs. On peut remplacer la vanille par tout autre parfum.

SOLILEMNE, OU GATEAU AU BEURRE.

Disposez en fontaine le quart d'un litre de farine, et mettez au milieu 12 grammes de bonne levure et un peu de crème tiède : joignez peu à peu la farine à ce mélange. Rassemblez la détrempe bien mollette, travaillez-la, et versez-la dans une casserole pour qu'elle lève deux fois la grosseur de son volume primitif. Préparez ensuite le reste de la farine en fontaine, dans laquelle vous mettez 8 grammes de sel fin, 30 grammes de sucre pulvérisé, quatre jaunes d'œufs, 150 grammes de beurre tiède, et un demi-verre de crème peu chaude. Faites du tout une détrempe dont la consistance doit être molle, et travaillez-la quelques minutes en la battant avec le plat de la main; travaillez-la encore après y

avoir mêlé le levain, qui sera levé à point alors. Votre pâte étant élastique et satinée, vous la placez dans un moule beurré uni, ayant 162 millimètres de diamètre, et 135 millimètres de haut. Ayez soin d'opérer dans un lieu chaud, pour que le solilemne lève; sa fermentation faite, ce qu'indique son gonflement, vous le dorez et le mettez au four gai. Après une heure de cuisson, vous le retirez, le coupez transversalement au milieu de sa hauteur, et retournez sens dessus-dessous sa partie supérieure. Vous le saupoudrez alors d'une pincée de sel fin, et le recouvrez de 150 grammes de beurre excellent et tiède. Vous rejoignez ensuite les deux moitiés comme elles étaient au sortir du four, et vous servez bien chaud ce délicieux gâteau pour prendre le thé, le café et le chocolat.

KOUQUES AU BEURRE.

La détrempe de ces gâteaux étant semblable à la précédente, vous préparez la même qualité et quantité de pâte pour faire dix-huit kouques; puis vous la séparez en quatre parties, et roulant chacune en rouleau long de 189 millimètres, vous diviserez ensuite chaque rouleau en cinq morceaux pareils. Commençant alors par les premiers morceaux divisés, vous les allongez de 108 millimètres, et leur donnez la forme d'une navette en les roulant sur le tour, et les placez à mesure sur une plaque beurrée; il doit y avoir dix kouques sur une plaque. Placées après cela sur le four, les kouques, au bout de deux heures, doivent avoir levé le double de leur première grosseur. Vous les terminez alors comme le solilemne. On peut les faire avec de la pâte à brioche.

KOUQUES A BIÈRE OU SEMELLES.

Mettez dans la fontaine, au milieu de 2 kilogrammes et demi de farine, 30 grammes de bonne levure de bière, dé-

layée dans une mesure de lait tiède, et huit œufs. Travaillez la pâte et faites-la lever au-dessus du four. Ajoutez-y ensuite 125 grammes de beurre et autant de sucre, mêlés. Divisez la pâte en seize parties égales, et roulez-les sur le tour saupoudré de farine et de sucre en poudre mélangés par égale partie. Roulez sur ce mélange les quatre *semelles*, que vous formez de chacun des seize morceaux. Les plaques qui les reçoivent sont mises sur le four pour faire lever les kouques, qui sont alors saupoudrées d'une poudre formée d'un tiers de farine et de deux tiers de sucre, puis cuites au four modéré.

GATEAU DE COMPIÈGNE.

Commencez comme si vous vouliez faire une brioche, seulement vous ajoutez à votre levain fait avec le quart des trois litres de farine, 15 grammes de levure de plus. Préparez en seconde fontaine le reste de la farine, et mettez-y 30 grammes de sel fin, 125 grammes de sucre pulvérisé, 1 kilogramme de beurre (manié en hiver, ce qui s'entendra dorénavant), un verre de crème, douze œufs et douze jaunes. Détrempez comme pour la brioche, joignez le levain lorsqu'il est convenablement levé, et versez quelques cuillerées de crème fouettée sur la détrempe bien battue. Versez alors la pâte ainsi préparée, dans un moule de grandeur assortie ; pour une grosse pièce, il doit être en cylindre cannelé, de 217 millimètres de diamètre et de 244 millimètres de hauteur. Le moule, d'ailleurs, doit être fortement enduit de beurre épongé, puis la pâte exposée, en hiver, à l'abri d'un courant d'air ; en été, à l'abri du soleil ; il lui faut en tout temps une chaleur égale et tempérée. Si, hors les gelées, on avait l'imprudence de mettre lever le gâteau sur le four, ce serait un objet perdu, et comme on doit toujours craindre l'effet d'une trop forte chaleur, on met en hiver jusqu'à 60 grammes de levure. Cette remarque s'applique à toutes les détrempes

fortement gonflées par la levure. Elles se font ordinairement la veille, pour être cuites dans la matinée du lendemain. Mais si avant ce temps, votre moule est presque rempli par la pâte fortement gonflée et bombée, ne perdez pas de temps pour la mettre au four modéré, car après cet instant elle s'affaisse.

Vous y laisserez le gâteau cinq quarts-d'heure, puis vous l'examinez, et s'il est flexible et blond, vous l'y remettez environ une demi-heure. Si, au contraire, il est rougeâtre et ferme, vous le démoulez, en renversant sur un plafond le moule, que vous frappez çà et là à plat avec une spatule : le gâteau démoulé est remis de suite pendant quelques minutes au four, pour se ressuyer.

GATEAU DE COMPIÈGNE AU RAISIN DE CORINTHE.

A la composition précédente, vous ajouterez 185 grammes d'anis en dragées, et autant de raisin de Corinthe, et un second verre de crême double.

GATEAU DE COMPIÈGNE FRIAND.

Réunissez 1 kilogramme et demi de farine, 45 grammes de levure; 30 grammes de sel; d'autre part, 125 grammes de sucre sur lequel vous aurez râpé des zestes de citron, et que vous mettrez dans une terrine moyenne avec 185 grammes d'angélique confite, coupée en filets, et autant de cerises confites partagées en deux, le tout arrosé d'un demi-verre de bonne eau-de-vie. Cela préparé, et la détrempe faite, vous remuez le mélange et l'ajoutez au gâteau, que vous faites d'ailleurs lever et cuire à l'ordinaire.

SAVARIN.

Prenez un demi-kilogramme de gruau pour faire un gâteau de grosseur ordinaire (12 personnes). Joignez-y 20 gram. de levure, prenez un quart de votre gruau que vous délayez avec un peu de lait tiède et sans laisser ce mélange trop dur; faites cependant en sorte qu'il ait du corps. Faites revenir dans un endroit, chaleur d'étuve, jusqu'à ce qu'il ait quadruplé de grosseur.

Vous joignez aux 3/4 de gruau qui vous restent :

Sucre en poudre.	60 gram.
Sel fin.	15

Six œufs battus que vous verserez sur ce mélange en fouettant de manière à rendre la pâte légère, versez ensuite un demi-verre de lait en le versant goutte à goutte.

Maniez 375 grammes de beurre fin et mélangez le tout, de manière à ce que le beurre ne se voie plus.

Placez votre levain au centre de cette pâte et mêlez en fouettant légèrement ; on peut laisser reposer la pâte, mais s'il est besoin on peut l'employer de suite.

Mettez votre pâte dans un moule dit à savarin. Beurrez-en les parois, semez ce beurre d'amandes coupées en filets, versez la pâte de manière à remplir le moule à moitié, posez-le sur une tourtière. Mettez à l'étuve de manière à ce que la pâte ait atteint les bords, cuisez au four doux pour obtenir une couleur blonde, retirez et renversez. Glacez au sirop de sucre dans lequel vous aurez mêlé un peu de kirsch, anisette, noyau, fleur d'oranger, lait d'amandes par quantités égales, faites égoutter et servez.

COMPIÈGNE.

Maniez de la pâte à brioche (*voyez* ce mot) avec un peu de lait pour la rendre plus légère. Mettez-la dans un moule ; relevez ce moule sur une tourtière que vous placez dans l'étuve. Il est essentiel de ne pas emplir le moule jusqu'au bord.

Coupez une bande de papier fort et collé que vous placez dans le moule en la laissant dépasser de deux doigts, elle est destinée à soutenir la pâte qui devra s'élever au-dessus des parois du moule.

Pratiquez çà et là quelques trous dans votre gâteau, mettez au four ordinaire ; lorsqu'il sera cuit, démoulez, faites clarifier à la noisette du beurre fin salé légèrement et versez-le au moyen d'un entonnoir dans les trous que vous avez faits.

CAMBACÉRÈS.

Se fait comme les précédents. Lorsqu'il est sorti du four avec sa couleur blonde, renversez et glacez avec un sirop dans lequel vous aurez versé une cuillerée de café de vanille ; faites égoutter et versez dessus, de manière à l'envelopper, une couche légère de marmelade d'abricots, puis glacez à la vanille.

Mettez un instant au four pour sécher et donner de la consistance à la glace.

TROIS-FRÈRES.

Beurrez le moule; faites une pâte à biscuits, emplissez à moitié. Mélangez d'amandes hachées, mettez au four ordinaire jusqu'à ce que la pâte ait atteint les bords du moule et soit devenue blonde. Sortez du four et renversez en laissant



refroidir; enduisez alors d'une couche de confitures d'abricots et semez une couche d'amandes hachées.

GATEAU VICTORIA.

Garnissez le fond d'un moule à charlottes russes d'une forte couche de pâte à biscuits, d'une seconde de crème d'amande, d'une troisième de fruits confits, ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli. Mettez au four et laissez cuire jusqu'au blond.

Renversez ensuite et laissez refroidir; couvrez alors d'une couche de confiture à votre choix et glacez avec l'arôme à votre choix.

SAINT-HONORÉ.

Faites une pâte à brioches (*voyez* ce mot), formez une abaisse relevée sur une tourtière, formez un bourrelet que vous enfoncerez à distances égales. Faites ensuite de petits choux (*voyez* à choux) destinés à garnir les bords du gâteau. Dorez l'abaisse, mettez au four et faites cuire au blond; lorsque vous aurez atteint ce point, retirez et relevez sur un clayon; dorez vos petits choux et faites cuire au four doux. Faites égoutter des fruits confits comme cerises, mirabelles, prunes et chinois.

Faites cuire du sucre au grand cassé; trempez dedans vos choux que vous saupoudrerez de sucre. Mettez-les à distances égales dans les creux que vous aurez formés sur le bourrelet de l'abaisse; entremêlez-les de fruits confits.

Faites ensuite une crème fine à la vanille comme aux charlottes russes (*voyez* ce mot); emplissez votre croûte et servez.

GORINFLOT.

Placez dans un moule dit *gorinflot*, une couche de beurre fin enduit d'amandes coupées; emplissez le moule

de pâte à savarin (voyez *Savarin*), à laquelle vous aurez joint des amandes hachées; exposez à la chaleur, afin que la pâte, en se levant, emplisse le moule; mettez alors au four; lorsque le gâteau aura une couleur blonde, renversez et glacez avec un sirop à 35 degrés, parfumé au kirsch ou tout autre arôme.

BABA, GATEAU POLONAIS ATTRIBUÉ AU ROI STANISLAS LECZINSKI.

Faites d'abord votre levain avec 45 grammes de bonne levure et veillez à ce qu'il lève à point. Détrempez ensuite une pâte à brioche avec les 375 grammes restants des quatre litres de farine, 30 grammes de sel, 125 grammes de sucre en poudre, un verre de crème, vingt œufs et 1 kilogramme de beurre. Mêlez le levain, travaillez et battez la pâte.

Maintenant, faites au milieu d'elle un creux que vous remplissez d'un demi-verre de vin de Madère ou de Malaga, et d'une infusion de 4 grammes de safran dans le quart d'un verre d'eau. (Pour les petits babas usuels, vous remplacez cette infusion par un peu d'eau de fleur d'oranger.) Vous semez ensuite sur la pâte 185 grammes de raisin de Corinthe, autant de muscat épépiné, et 30 grammes de cédrat confit, coupé en petits filets. (Ces deux derniers objets sont supprimés dans les babas moins soignés.) Vous incorporez également les raisins dans la pâte, que vous moulez et faites fermenter comme le gâteau de Compiègne, en ayant soin de retirer en moulant les gros grains de raisins saillants qui s'attacheraient après le moule pendant la cuisson. Elle doit être d'environ cinquante minutes; il est indispensable d'y apporter les mêmes soins qu'à celle du gâteau précédent. Ce baba sert pour grosse pièce.

Vous mettez les petits babas dans des moules un peu plus

grands que ceux des nougats de quinze centimes; ils sont de même forme.

GATEAU A L'ALLEMANDE OU KOUGLAUFFLE.

Vous prenez à l'ordinaire le quart de votre farine pour le levain des trois autres quarts, vous les mettez dans une terrine avec le tiers de beurre, un sixième de sucre, autant d'amandes coupées en tranches longues, le sixième de raisin de Corinthe, ce qui fait, pour un 1 kilogramme et demi de farine, un demi-kilogramme de beurre, 250 grammes de sucre, etc. Vous salerez votre pâte comme celle à brioche; vous ferez tiédir le beurre sur un quart de farine; versez dessus un verre de crême, et le reste du mouillement en œufs; vous délaierez le tout ensemble; quand votre pâte sera molle, quoiqu'un peu épaisse, vous y mettrez le levain, vous le mêlerez bien avec la pâte; après cela vous beurrerez une casserole ou un moule, et vous ferez revenir la pâte pendant cinq ou six heures à une température douce; dès qu'elle est bien revenue, vous la mettez au four au même degré de chaleur que pour le baba.

GATEAU A LA PARISIENNE, D'APRÈS CARÊME.

Emondez et torréfiez un demi-kilogramme d'avelines, pilez-les, en les humectant d'une cuillerée de crême, puis transvasez-les du mortier dans une terrine pour les mouiller, en divers temps, avec quatre verres de crême; passez en deux fois ce mélange, et mettez à part ce *lait d'avelines*. Cela terminé, préparez un levain de brioche avec le quart d'un kilogramme et demi de farine, un verre de lait tiède, et 45 grammes de levure.

Mettez ensuite dans une terrine neuve 750 grammes de beurre frais, et puis versez dessus 250 grammes de beurre

tiède à peine fondu. Mêlez avec une cuiller de bois neuve ce beurre pendant six minutes, puis joignez-y peu à peu, et toujours en travaillant ce beurre, deux œufs et dix jaunes. Vous avez alors une *crême de beurre* à laquelle vous mélangez la moitié du reste de la farine et un verre de lait d'avelines, auquel vous joignez deux poignées de farine. Vous creusez alors au centre cette pâte et mettez 30 grammes de sel, un autre verre de lait d'avelines et 185 grammes de sucre pulvérisé. Vous mêlez le contenu de cette sorte de fontaine, en ajoutant par degrés le reste de la farine et du lait d'avelines. Si votre détrempe ne se trouvait pas de la consistance du baba, vous ajouteriez quelques œufs.

C'est le moment d'y amalgamer le levain. Cela fait, vous ajoutez au gâteau 185 grammes de pistaches fendues à moitié dans leur longueur, et 125 grammes d'écorce d'orange confite coupée en très-petits filets. Ensuite, vous le versez dans un moule grand comme celui du gâteau de Compiègne, page 126, et vous donnez à la fermentation, à la cuisson, les soins importants expliqués plus haut.

Le judicieux inventeur de cette belle invention veut que, pour la distinguer des précédentes, vous prépariez 185 grammes de pistaches comme il a été dit, et que vous en hérissiez le gâteau parisien. Il ajoute qu'on peut remplacer les avelines par 305 grammes d'amandes douces et 185 grammes d'amères. Je suis ordinairement ce dernier conseil, et remplace aussi les pistaches de la garniture par des amandes, ce qui rend ce gâteau un peu moins coûteux.

GATEAU FRANÇAIS.

Mêlez dans une première terrine 185 grammes de sucre vanillé ou citronné, ou bien à l'orange, avec un demi-verre de rhum de la Jamaïque (ou à son défaut, d'eau-de-vie de Cognac) et 375 grammes de raisin de Corinthe. Remuez et

couvrez. Faites d'autre part un levain de brioche avec 45 grammes de levure et du lait chaud. Tandis qu'il lèvera, mêlez dans une seconde terrine plus grande 1 kilogramme de beurre, douze œufs et douze jaunes pour faire une *crème de beurre,* comme je viens de le dire plus haut. Joignez-y la moitié des trois-quarts restants du kilogramme et demi de farine, puis trois verres de crème, puis l'autre moitié de la farine et 30 grammes de sel. Quelques œufs seraient nécessaires si la pâte n'offrait point la consistance du baba. Le levain et le contenu de la première terrine y sont mis après. Tout mélange achevé, moulez, faites lever, cuisez comme le gâteau de Compiègne.

GATEAU ROYAL.

Substituez au raisin de Corinthe du raisin Malaga, ou muscat épépiné ; au rhum, du marasquin d'Italie ; au parfum d'orange ou de citron, quatre gousses de vanille bien grasses et bien givrées, que vous hachez très-fin ; opérez d'ailleurs en tout comme pour le gâteau français, et vous obtiendrez celui-ci.

GATEAU DE BERLIN.

Battez en crème dans une terrine 1 kilogramme 250 grammes de beurre ; ajoutez-y peu à peu autant de farine et 250 grammes d'amandes pilées, autant de sucre en poudre, une demi-cuillerée de levure à bière et soixante jaunes d'œufs. Battez d'autre part, à la neige, avec un balai de buis, vos soixante blancs, et jetez-les dans la terrine, en mêlant bien le tout. Dressez la pâte dans des moules carrés, larges de 162 millimètres, hauts de 54 millimètres. Faites-la lever à l'étuve pendant quelques instants : mettez au four modéré. Défournez après environ trois-quarts d'heure, démoulez,

coupez le gâteau par tranches épaisses ou par moitié. Il sera fort bon pour prendre le thé. Pour tout autre usage, vous le glacerez, soit au rhum, au citron, à l'orange, soit au vin de Madère ou au chocolat.

MINCE-PIES, PATE ANGLAISE.

Prenez 500 grammes de graisse de rognons de bœuf, hachez-la fine; 500 grammes de langue de bœuf à l'écarlate, que vous aurez fait cuire et hachée de même; 500 grammes de pommes de reinette que vous aurez pelées, épluchées et hachées; 250 grammes de raisin en caisse, épépiné, et 625 grammes de raisin de Corinthe lavé, épluché et séché. Après les avoir de nouveau hachés, mettez tous ces ingrédients ensemble dans un vase; ajoutez-y 250 grammes de sucre, 8 grammes de macis pilé, autant de muscade, une pincée de poudre de girofle, autant de poudre de cannelle, du sel en quantité suffisante, et un double-décilitre de bonne eau-de-vie; maniez bien le tout ensemble avec six œufs, en sorte qu'il forme une espèce de pâte; prenez des rognures de feuilletage, abaissez-les, et foncez-en des moules à tartelettes ou des moules un peu plus creux; remplissez-les de cet appareil; ayez 125 grammes de cédrat confit, coupé en petits dés, du zeste d'orange ou de citron, que vous aurez fait cuire dans du sucre, poudrez-en vos mince-pies, faites-les cuire dans un four modéré pendant trois quarts-d'heure, et servez-les chauds. En Angleterre, on sert ces pâtés de préférence le jour de Noël.

GATEAU TURC.

Vous pilez bien 250 grammes d'amandes émondées, lorsqu'elles sont bien fines, vous employez 500 grammes de farine, 250 grammes de beurre, 375 grammes de sucre en

poudre, plein une cuiller à café de safran en poudre; vous pilez le tout ensemble; vous mettez des œufs à mesure, jusqu'à ce que votre appareil soit mou; vous beurrez au plafond, et vous l'arrangez dessus; vous lui donnez une égale épaisseur, et vous laissez la pâte cuire à un four doux; vous la laissez en abaisse, ou la coupez au couteau ou au coupe-pâte. Lorsque vous l'en retirez, vous lui donnez la forme que vous voulez. Vous pouvez, en place d'amandes, y mettre des pistaches.

ÉCHAUDÉS.

Les échaudés ont pris leur nom de la manière dont on les prépare : en effet, c'est la seule pâte que l'on expose à l'action de l'eau après l'avoir pétrie. On prend, pour soixante échaudés, un litre de farine, sept œufs, 12 grammes de sel et 125 grammes de beurre. On les détrempe communément le soir pour échauder le lendemain matin; cependant, on peut échauder trois heures après.

La fontaine creusée à l'ordinaire et remplie des ingrédients convenables, on mêle le tout, en rassemblant la farine avec légèreté. Il faut que la pâte soit un peu molle : dans le cas où elle aurait trop de consistance, vous y mettriez un œuf ou un jaune d'œuf.

Vous roulez cette pâte pendant un demi-quart d'heure, en la tapant assez fort pour qu'elle s'attache au-dedans de votre main. Elle doit être d'un beau luisant et très-élastique ; alors vous la mettez sur une planchette circulaire, puis la saupoudrez légèrement de farine, et l'enveloppez d'un linge pour la mettre au frais.

Coupez ensuite cette pâte en quatre morceaux égaux et allongés, sorte de *rouleaux* de 27 millimètres de diamètre, que vous divisez en quinze parties, et placez à mesure sur un couvercle de casserole semé de farine, le côté coupé sur celle-ci.

Quand tous les échaudés sont ainsi divisés, vous les versez dans une grande casserolée d'eau bouillante, en ayant soin de les remuer légèrement avec une écumoire, pour éviter qu'ils ne se touchent, ce qui rendrait leur forme désagréable.

Si ces gâteaux montent sur l'eau, s'ils sont un peu fermes, ils sont assez échaudés. Alors, vous les soulevez avec l'écumoire, et les mettez dans une grande terrine d'eau fraîche, où ils doivent tremper cinq heûres environ. C'est l'instant de les égoutter sur un tamis un peu clair; puis vous les arrangez sur des plaques bien minces, au moins à 54 millimètres de distance les uns des autres. Vous les mettez au four, que vous aurez le soin de tenir fermé pendant la cuisson, s'il se peut. Elle sera de vingt minutes. Les beaux échaudés se fendent au four et forment plusieurs grignes. Ce résultat est vraisemblable quand, au sortir de l'eau bouillante, le côté coupé est grenu.

On fait aussi les échaudés allongés; il suffit pour cela de diviser les rouleaux en trois ou quatre parties. Sans sel, cette pâtisserie sert aux oiseaux.

ÉCHAUDÉS DE CARÊME ET DE CARÊME.

Les échaudés du *temps de carême* veulent, en place de beurre, 125 grammes d'huile d'olive superfine d'Aix. Les *échaudés de Carême* se traitent comme les kouques et solilemnes, c'est-à-dire, qu'au sortir du four on les coupe par le milieu dans leur largeur, qu'on sale très-légèrement chaque partie, sur laquelle on verse une cuillerée de beurre frais tiède. On réunit les deux morceaux, et l'on sert bien chaud pour café, thé et chocolat. Du reste, les uns et les autres se font à l'ordinaire (1).

(1) Les gâteaux de Savoie, de Bâle, ceux d'amandes et de sable, seront décrits dans la quatrième partie. (*Pâtisserie de petit-four.*)

PAIN D'ÉPICES.

Le pain d'épices se fait avec la farine de seigle, le sucre et le plus souvent le miel roux, par fois même la mélasse. On pétrit le tout ensemble, on en fait une pâte ferme qu'on divise en morceaux auxquels on donne différentes formes, et qu'on cuit à un degré de chaleur un peu au-dessus de celui pour la cuisson du pain.

Parmi les pains d'épices fins, on distingue celui de Reims, ceux de la Lorraine, de Hollande, de Flandre, de Dantzick, de Kœnisberg, etc. Nous donnerons une idée de la plupart de ces friandises.

PAIN D'ÉPICES AU SIROP DE RAISIN.

Parmentier a fait fabriquer du pain d'épices avec le sirop de raisin, au lieu de miel; il était plus fin, plus délicat et plus facile à mâcher que le pain d'épices ordinaire.

EXCELLENT PAIN D'ÉPICES A LA FAÇON DE CELUI DE LORRAINE.

Belle farine..	3 kilogr.
Sucre en poudre fine..	2
Citron râpé..	61 gram.
Citron vert, confit et coupé en très-petits morceaux.	61
Girofle, Coriandre, Cannelle, N. muscades, } de chacun.	15
Amandes douces pralinées.	1 kil. 500 gr.

Mettez le tout dans une terrine, faites bouillir ensuite deux litres de miel de Narbonne, contenant un peu d'alcool. Dès que le miel entrera en ébullition, versez-le dans la terrine, remuez le tout avec une spatule pendant une heure, mettez la pâte qui en résulte sur une table, et coupez-la en morceaux auxquels vous donnerez les formes que vous désirerez. Placez-les sur des feuilles de papier saupoudrées de farine, et mettez-les dans un four chauffé à une douce chaleur; on les retire quand ils sont froids et on les brosse pour les glacer, ce qui se fait en trempant un pinceau dans du sucre fondu encore tiède, et en le frottant jusqu'à ce que le sucre blanchisse et se sèche.

Pour préparer ce sucre à glacer, on le met dans une casserole avec un blanc d'œuf battu avec un peu d'eau. On fait bouillir à plusieurs reprises, et lorsqu'il monte près des bords de la casserole, on le fait descendre en y jetant quelques gouttes d'eau-froide; on le laisse bouillir jusqu'à ce qu'en y trempant une écumoire et soufflant à travers, après l'avoir secouée, il se forme, au côté opposé du souffle, de petites bulles qui ne se déforment point.

PAIN D'ÉPICES ANGLAIS. (GINGER-BREAD).

On commence par faire dissoudre 15 grammes de potasse et un peu d'alun dans l'eau chaude, on y ajoute 30 grammes de beurre et l'on pétrit avec 500 grammes de bonne recoupe, 375 grammes de mélasse et 30 grammes d'épices mélangées; la pâte qu'on en forme ne fermente qu'au bout de quelques jours; conservée pendant des semaines entières, elle ne fait que s'améliorer.

AUTRE PAIN D'ÉPICES.

Les épices sont composées de gingembre, de muscades, de cannelle et de quatre épices (*all spices*) ; on met du poivre de Cayenne dans les qualités supérieures, et du poivre commun dans les dernières. L'anis, le carvi, les amandes, les confitures et les raisins de Corinthe sont des additions fréquentes ; l'alun et la potasse peuvent être supprimés, ils ne peuvent que nuire à la santé des enfants. On peut suppléer à ces deux sels par le sous-carbonate de magnésie.

PAIN D'ÉPICES DE HOLLANDE ET DE FLANDRE.

(*Demi-fin.*)

On fait écumer 6 kilogrammes de miel ordinaire. D'autre part on tamise de la farine dans un pétrin, on fait un creux au milieu, on y verse le miel bouillant, et on pétrit jusqu'à ce que le miel ne prenne plus de farine et forme une pâte ferme, qu'on étend dans toute la longueur du pétrin et qu'on laisse refroidir pendant un quart-d'heure.

En même temps, on fait dissoudre dans un double-décilitre de lait 92 grammes de bonne potasse blanche. On laisse reposer pendant la nuit. Le lendemain on frotte la surface de la pâte avec toute l'infusion de la potasse et on pétrit fortement. On prend ensuite des formes en bois de poirier, dans lesquelles sont gravés assez profondément des octogones de différentes grandeurs pour contenir depuis 250 jusqu'à 375 grammes de pâte. Pour les pains d'épices de 500 grammes, on prend 875 grammes de pâte ; pour ceux de 250 grammes, 430 grammes, etc. ; on pétrit chaque morceau séparément sur une table ; on la saupoudre de farine pour qu'elle ne s'attache pas, et on la met dans la forme en l'y comprimant avec les mains, après quoi on renverse ces

formes pour en faire sortir la pâte. On range les pains d'épices sur des plaques de fer-blanc enduites d'huile d'olive ; on les brosse à leur surface pour enlever la farine et on les met dans un four dont la chaleur tienne un juste milieu, sans être ni trop haute ni trop basse. Pendant qu'ils cuisent, on fait fondre de la colle de poisson dans de la bière rouge, et, quand ils sont retirés du four, on en frotte la surface avec un pinceau. L'on prend ensuite des amandes partagées en deux, du citronnat et des écorces d'oranges confites au sucre ; on les coupe en losanges et l'on en orne la surface de ces pains d'épices encore humides et chauds, principalement les tranches, etc. Ces procédés, ainsi que les suivants, sont dus à M. G..., professeur de chimie.

PAINS D'ÉPICES DE LA PREMIÈRE QUALITÉ.

Pour faire des pains d'épices de Hollande de première qualité, on fait une pâte avec la même quantité de substances, et en suivant la même méthode que nous avons décrite. La pâte étant faite, et la solution de potasse et de lait y étant pétrie, on verse sur la pâte 125 grammes d'anis de Verdun, 60 grammes de coriandre, autant de cannelle et 30 grammes de clous-de-girofle en poudre impalpable, 500 grammes de citronnat et autant d'écorces d'oranges confites, coupées en tranches minces. On pétrit exactement dans la pâte, on coupe la totalité en morceaux du poids de 875 grammes chacun. Etant cuits, ils ne pèsent plus que 500 grammes. On étend chaque morceau avec les mains sur la table, pour lui donner une forme carrée de deux ou trois doigts de travers environ ; on met tous ces carrés les uns à côté des autres, sur une platine de fer frottée avec de l'huile d'amandes. Sur les quatre bords de la platine et contre les pains d'épices, on met quatre liteaux en bois de chêne, pour empêcher les pains d'épices de s'amincir sur les quatre côtés. Cela fait, on trempe

un pinceau dans du lait et on en frotte la surface des pains d'épices; on met les platines au four, et on fait frire à une chaleur modérée, jusqu'à ce qu'ils soient bien montés et aient contracté une couleur brunâtre. Pendant qu'ils sont au four, on pelle une partie d'amandes douces, et on les fend en deux; on coupe du citronnat ou des écorces d'oranges en tranches minces; les pains d'épices sortis du four, on les frotte avec une décoction de colle de poisson et de bière; et pendant que le vernis est encore humide, on garnit la surface aux quatre coins, au milieu de chaque pain d'épices, avec des amandes et du citronnat ou de l'écorce d'orange.

Deuxième qualité.

En omettant de mettre dans cette pâte les épices et les aromates, et ne garnissant pas la surface avec des amandes et des citronnats, les pains d'épices ne sont que de la seconde qualité.

PAINS D'ÉPICES DE ROTTERDAM, EN TABLETTES.

A Rotterdam, et dans quelques autres pays de la Hollande, on étend cette dernière pâte sans épices, au moyen d'un rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un dos de couteau; on la coupe alors par petites tablettes de la grandeur d'une carte à jouer; on les range sur une platine de fer frottée avec de l'huile d'olive, et on fait cuire à une chaleur modérée : en sortant du four, on les enduit de sucre cuit avec de l'eau de fleurs d'oranger à la consistance de sirop.

NOISETTES EN PAINS D'ÉPICES.

Pour cette préparation, on ajoute un peu plus d'anis à la pâte, on la roule avec les mains en forme d'une saucisse de

la grosseur du doigt, que l'on coupe en petits morceaux carrés qu'on distribue sur une plaque de fer-blanc huilée. Après qu'ils ont été séchés pendant quelques jours dans un lieu chaud, on les met au four.

On fabrique ainsi des pains d'épices qui représentent des hommes, des femmes, des oiseaux, etc., suivant la forme qu'on donne aux moules.

PAIN D'ÉPICES COMMUN.

On fait bouillir 3 kilogrammes de miel avec 4 kilogrammes d'eau pendant un quart-d'heure, et on le pétrit bouillant avec toute la farine qu'il peut prendre ; on arrose la pâte avec une dissolution de 185 grammes de potasse dans 45 centilitres de lait, et l'on y ajoute de l'anis. Quand la pâte est bien pétrie, on l'étend avec un rouleau sur une table enduite de farine et on la coupe en carrés, en losanges ou bien en toutes sortes de formes ou de figures, au moyen d'un coupe-pâte; après quoi on les place sur des plaques huilées, on les met au four et on les frotte avec du lait.

Dans la fabrication du pain d'épices, il est essentiel de bien pétrir la pâte, afin qu'elle absorbe le plus de farine possible et que la dissolution de potasse soit bien étendue, car, sans cette précaution, la pâte monterait plus d'un côté que de l'autre. Quand ils sont cuits, on choisit la couleur qu'on veut donner à leur surface ; on les enduit tout chauds avec une solution de colle de poisson dans de la bière quand on veut qu'elle soit brune : si l'on veut que cette couleur soit moins foncée, on emploie du lait. On ne doit pas oublier que pour les garnir d'amandes, de citronnat, etc., ce vernis doit être encore humide; sans quoi il n'y adhèrerait point.

OUBLIES OU PLAISIRS.

Passez au tamis 4 litres de farine, mettez-les dans une terrine, ajoutez-y 750 grammes de mélasse, 185 grammes d'huile d'olive. Mêlez et délayez votre pâte avec de l'eau, tournez jusqu'à ce qu'elle soit unie et coulante. Dans le cas où elle serait sans consistance, mettez-y 3 ou 4 jaunes d'œufs, et remuez de nouveau.

Faites chauffer votre fer à oublies des deux côtés, beurrez-le intérieurement, versez-y votre pâte, et faites cuire à un feu très-vif, afin de la rendre croquante; lorsqu'elle est d'une belle couleur, roulez-la en cornets sur le fer chaud au moyen d'un morceau de bois bien uni ayant la forme d'un pain de sucre. Lorsque vos oublies seront froides, mettez-les les unes dans les autres.

CHAPITRE II.

Des pâtes d'entremets. — Pâte d'office, de nouille. — Pâtes à choux, à génoises et autres. — Pâte de meringues et nougats.

PATE D'OFFICE, APPELÉE AUSSI CROQUANTE.

Prenez un litre de farine, 250 grammes de sucre pilé, gros comme une noix de beurre, un peu de sel, de la fleur d'oranger, deux œufs et un jaune; détrempez le tout ensemble. Il faut que cette pâte soit très-ferme; assemblez-la, battez-la avec le rouleau; fraisez-la cinq à six fois. Si elle

se trouvait trop ferme, mettez-y un peu de blanc d'œuf; maniez-la; laissez-la reposer, elle ramollira un peu. Cette pâte vous servira pour faire des fonds de rochers, des maisonnettes ou chaumières et des croquantes découpées; vous aurez toujours le soin de beurrer légèrement les moules ou plafonds sur lesquels vous voudrez la dresser; faites-la cuire à l'entrée d'un four à chaleur douce.

J'indiquerai plus tard, d'après un dessin quelconque, la manière de la découper; mais dès à présent, je recommanderai de l'appuyer doucement sur le moule ou la plaque avec le bout des doigts, afin d'empêcher l'air de s'introduire entre ce moule et la pâte, ce qui produit le plus mauvais effet à la cuisson. Si ce désagrément avait lieu, il faudrait passer la lame du couteau entre eux, et quand la pâte est assez cuite pour être enlevée, la tourner sens dessus dessous.

PATE A NOUILLES.

Cette étrange pâte, qui est proprement un vermicelle, garnit quelquefois des entrées servies comme le macaroni, en timbales, mais plus souvent des entremets, comme génoises soufflées, gâteaux fourrés, etc.

Mêlez sur le tour 185 grammes de belle farine, avec une pincée de sel et huit jaunes d'œufs. Fraisez à cinq tours cette pâte, que vous diviserez en quatre morceaux roulés. Abaissez-les bien minces, puis coupez la première abaisse par bandes larges de 54 millimètres; masquez-les d'un peu de farine, et placez quatre de ces bandelettes les unes sur les autres pour les couper en travers aussi minces qu'il se peut. A mesure que vous en divisez quatre, vous les secouez légèrement pour les détacher et en former une sorte de vermicelle que vous placez aussitôt sur quatre grands couvercles de casserole, pour les empêcher de se coller ensemble. Vous agissez de même pour les trois autres abaisses.

Si vous destinez vos nouilles aux entrées, vous les versez dans une casserole pleine de bouillon bouillant; aux entremets, vous substituez au consommé de la crème bouillante.

PATE A POUPLIN OU POUPELIN.

Mettez dans une casserole un demi-litre d'eau, 60 grammes de beurre, une écorce de citron, un peu de sel; posez la casserole sur le feu; lorsque l'appareil sera près de bouillir, vous passerez un litre de farine au tamis de soie, et vous en mettrez dans votre casserole autant que l'eau pourra en boire; quand la pâte sera très-épaisse, vous la ferez cuire en la remuant toujours avec une cuiller de bois; vous la laisserez refroidir, puis vous casserez un œuf dedans, vous le mêlerez avec la pâte, vous mettrez ainsi des œufs jusqu'à ce que votre pâte soit molle. Il en faut de cinquante à soixante pour un pouplin de grosse pièce. Vous beurrerez ensuite une grande casserole ou moule pour contenir la pâte, et vous la mettrez cuire pendant deux heures au four chaud. Alors la pâte s'élève au-dessus du moule et tombe dans le four; mais il ne faut pas vous inquiéter de la perte inévitable de ce superflu. Toutefois, si vous voulez en profiter, vous pourrez mettre au-dessous du moule une large plaque bien mince. Il faut encore une heure ou une heure et demie de cuisson, suivant la grosseur du pouplin. La cuisson terminée, vous le masquez extérieurement et à l'intérieur de confitures assorties.

PATE A CHOUX.

Pour un demi-litre d'eau dans une casserole, vous mettrez plus de 125 grammes de beurre, une écorce de citron, 60 grammes de sucre, un peu de sel; dès que l'eau sera prête à bouillir, vous y mettrez la farine, et vous travaillerez la pâte comme celle du pouplin; vous la tiendrez un peu plus

ferme, afin qu'elle soit plus maniable ; vous lui donnerez la forme que vous voudrez ; vous la glacerez, ou bien vous masquerez avec des amandes et des pistaches ; s'il n'y a rien dessus, vous mettrez des confitures dedans.

Les choux doivent cuire à feu doux, et se servir bien ressuyés et de belle couleur, car autrement ils s'affaisseraient.

On verra, par la *liste des entremets de pâtisserie*, combien de parfums et de façons ils sont susceptibles de recevoir. Nous nous bornerons à l'indication d'un seul exemple, parce que quelques mots suffiront pour donner la clef de toutes ces variations.

CHOUX DE TOUTES SORTES.

1° Tous les sucres parfumés, joints à la pâte, produisent des choux différents, choux à la vanille, au citron, etc.

2° Des zestes de cédrat, bigarade, orange, confits, hachés très-fin et mêlés dans la pâte à la dose de 60 grammes, forment une seconde série de choux.

3° Un masqué d'anis blanc ou rose de Verdun, d'avelines colorées ou naturelles, de non-pareille, de gros-sucre, placé après la dorure, fournit la troisième série.

4° Une décoction de café, de chocolat, une addition de fleur d'oranger, de marasquin, d'anisette, de rhum, font encore autant de choux différents.

Quant aux formes, elles sont de quatre sortes : 1° Vous les couchez arrondis avec une cuiller à bouche ; 2° allongés en leur donnant la forme et le volume des biscuits à la cuiller, comme les *choux à la d'Artois ;* 3° en forme de navette, longs de 81 millimètres, comme ceux à la *Mecque ;* 4° en caisses de papier rondes ou carrées, comme les choux suivants.

CHOUX SOUFFLÉS.

Faites bouillir dans une casserole 60 grammes de beurre et deux verres de crème. Dès les premiers bouillons, saturez légèrement le mélange avec de la farine de riz. Changez de casserole et ajoutez 30 grammes de beurre, deux œufs, un grain de sel. Mêlez bien et joignez encore deux jaunes d'œufs et 92 grammes de sucre avec le parfum choisi. Travaillez bien le tout, fouettez les deux blancs bien ferme, et ajoutez-les à la pâte avec deux cuillerées de crème fouettée; mettez en caisse, ne dorez pas et renversez sur du sucre concassé.

RAMEQUINS.

C'est une pâte à choux à laquelle on ajoute, pour 150 grammes de farine, 60 grammes de parmesan et 92 grammes de gruyère râpé. On n'y met pas de sel, mais au contraire une demi-cuillerée de sucre pilé, pour adoucir l'âpreté du fromage. Les ramequins se dressent sur un plafond mouillé, se cuisent à four gai et se servent chauds.

PATE A LA DUCHESSE.

Vous versez un demi-litre de crème dans une casserole, plein une cuiller à bouche de fleur d'oranger, 60 grammes de sucre, 125 grammes de beurre, un peu de sel; lorsque la crème commence à bouillir, vous mettez de la farine comme il est dit à la pâte à pouplin; vous la travaillez de même, c'est-à-dire que vous y mettez des œufs petit à petit, en pétrissant toujours la pâte avec une cuiller de bois; vous la tiendrez aussi ferme que celle à choux; donnez-lui la forme que vous voulez, en mettant de la farine sur le tour à pâte, et la roulant pour en faire des petits pains à la duchesse;

vous pouvez, avec une cuiller, les coucher sur un plafond; vous les faites cuire, après qu'ils sont ressuyés, au four un peu plus chaud que pour les choux ordinaires. Dès qu'ils sont cuits, vous les glacez avec du sucre tamisé, en faisant une allume à la bouche du four.

Cette pâte à la duchesse doit gonfler à la cuisson, de manière à présenter un creux intérieur que vous garnissez de marmelades de pêches, de pommes, de gelée de groseilles, ou de différentes crèmes. A cet effet, quand les pains à la duchesse sont refroidis, vous les coupez d'un côté et vous refermez l'ouverture après avoir garni.

PETITS PAINS DE TOUTE ESPÈCE.

Les petits pains qui se rapprochent de ceux-ci sont fort nombreux, mais les observations faites relativement aux choux leur sont tout-à-fait applicables. On les masque, on les remplit de raisin de Corinthe, de pistaches, d'amandes. On les glace à la rose, au caramel, aux anis roses mêlés ou non de gros sucre. On les garnit en mélangeant 125 grammes d'amandes pilées avec un demi-pot de marmelade d'abricots, et l'on a les *pains à la reine*. Ou bien ces mêmes amandes, mêlées avec trois cuillerées d'eau de rose et le double de crème pâtissière, donnent les *petits pains à la rose*. Les *petits pains à la paysanne*, en forme de navette, se remplissent de crème fouettée. D'ailleurs, les choux à la *reine*, à la *rose*, à la *paysanne*, au *raisin de Corinthe*, et tous les autres pains et choux particuliers, se font de même. Je vais donc seulement indiquer deux façons spéciales de petits pains.

PETITS PAINS DE MARRONS.

Après avoir épluché trente-six beaux marrons cuits dans la cendre (1), vous en retirez les parties colorées par le feu, vous pesez 185 grammes de ce fruit et le pilez avec 60 grammes de beurre frais. Lorsqu'on ne voit plus aucun fragment de marrons, vous passez cette pâte au tamis de crin, ensuite vous pesez 125 grammes de farine, 90 grammes de sucre pilé, 60 grammes de beurre fin et deux grains de sel. Puis vous mettez tous ces ingrédients au milieu de la fontaine formée avec la farine. Vous mêlez le tout et en formez une pâte ferme, bien lisse et sans aucune nuance de beurre ni de châtaigne. Roulez-la et coupez-la en quatre parties égales; roulez encore chaque partie en l'allongeant de même volume. Ensuite vous coupez les petits pains de la grosseur d'une forte noix, en forme de navette longue de 95 millimètres, et vous les placez à mesure sur une plaque de cuivre étamée et beurrée légèrement; dorez-les, et mettez-les au four modéré. Donnez-leur une belle couleur, et laissez-les un peu ressuyer, afin qu'ils soient bien croustillants. Ces petits gâteaux doivent s'émietter dans la bouche.

PAINS D'ANIS DE SAINTE-MARIE-AUX-MINES.

C'est à l'emploi de l'huile de tartre par défaillance (sous-carbonate de potasse liquide) que les pains d'anis de cette ville doivent leur supériorité. En voici la formule tenue secrète jusqu'à présent.

(1) Si vous voulez faire cuire les marrons ou châtaignes à l'eau, ajoutez-y une branche de sauge, qui leur communiquera une saveur agréablement aromatique.

Prenez :

Farine blanche, 1er choix.	500 gram.
Sucre blanc pulvérisé.	500
Semences d'anis vert entières.	60
OEufs.	quatre blancs et deux jaunes.

Ajoutez une cuillerée à café d'huile de tartre, pétrissez bien, puis donnez une jolie forme aux pains, que vous laissez encore douze ou vingt-quatre heures sur le four avant de les cuire.

BISCOTTES DE BRUXELLES.

Mettez dans une terrine de la farine de gruau, selon le nombre de biscottes que vous voulez faire, ajoutez sucre en poudre, pour sucrer convenablement, cassez trois œufs ou plus, selon la quantité de farine ; il faut avoir soin de ne mettre les œufs que les uns après les autres, en les mêlant au fur et mesure avec la farine ; lorsque la pâte a acquis un certain corps, joignez-y 40 grammes ou plus, selon le volume, de la pâte de beurre à peine fondu, deux cuillerées de fleur d'oranger et deux blancs d'œufs fouettés.

La pâte étant faite, emplissez à moitié, une caisse en cuivre étamé que vous aurez graissée préalablement, mettez-la au four doux et cuisez ; lorsque vous l'aurez retirée du four, renversez et coupez en petites tranches que vous mettrez à plat sur des plaques et faites-leur reprendre un air de four doux pendant dix minutes.

PATE A LA MADELEINE.

Vous mettrez dans une casserole 500 grammes de farine, autant de sucre pilé, 250 grammes de beurre, que vous faites tiédir, un peu de fleur d'oranger ou d'écorce de citron, que

vous hachez bien fin : vous mettez six œufs et deux jaunes; mêlez le tout ensemble ; vous y joindrez encore des œufs si votre pâte est trop épaisse. Carême y met encore deux cuillerées d'eau-de-vie d'Andaye ou de Cognac. L'appareil étant lié, vous le travaillez seulement deux minutes.

Vous beurrerez les moules d'une façon particulière. A cet effet, vous ferez fondre 306 gram. de beurre et vous l'écumerez. Lorsqu'il ne pétillera plus, vous le décanterez dans une autre casserole et le verserez ensuite dans huit premiers moules ; puis de ceux-ci dans huit autres, et ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez ainsi rempli de beurre vingt-quatre moules, que vous videz successivement dans la casserole de pâte, mise ensuite sur un feu doux. Aussitôt que cette pâte commence à devenir liquide, vous en garnissez les moules avec une cuillerée. Vous mettez au four à chaleur modérée, et y laissez de vingt-cinq à trente minutes vos madeleines, qui, pour être bonnes, doivent peu gonfler à la cuisson.

Madeleines de toutes sortes. — Pour les varier, au moment de mettre en moules, vous mêlez à la pâte soit 60 grammes de raisin de Corinthe séché au four, soit une égale dose de pistaches coupées, soit autant de cédrat confit en petits dés, ou d'anis blancs. Ou bien encore vous glacez d'un côté vos madeleines avec 125 grammes de beau sucre cuit ou cassé, puis vous les masquez de gros sucre ou d'avelines, d'amandes, etc. Vous pouvez aussi les vider en-dessous lorsqu'elles sont démoulées et refroidies, et les garnir comme les petits pains. On meringue aussi ces *madeleines en surprise* (elles se nomment ainsi). *Meringuer*, c'est couvrir l'objet de blanc d'œuf battu de sucre, et le placer un moment au four pour lui donner belle couleur.

PATE A GÉNOISES.

Émondez, pilez et mouillez peu à peu, avec la moitié d'un blanc d'œuf, 125 grammes d'amandes douces, que vous mettez dans une terrine moyenne avec farine, 185 grammes, sucre pilé, 250 grammes (dont 60 grammes de sucre parfumé), deux œufs, six jaunes, une cuillerée d'eau-de-vie et un grain de sel. Remuez le tout avec la spatule pendant six minutes, et d'autre part remuez également 250 grammes de beurre mis à la boucho du four pendant deux minutes pour l'amollir. Mêlez d'abord ce beurre avec un peu d'appareil, puis avec la masse entière; finissez par travailler encore le mélange pendant cinq minutes.

Beurrez ensuite une plaque à rebord, et à son défaut une plaque de carton ainsi disposée, ou deux caisses de papier de 270 millimètres carrés. Versez dedans l'appareil à génoises, égalisez avec la lame d'un couteau, et mettez au four doux. Dès qu'elles sont assez ressuyées, vous les coupez de toutes les formes possibles, et les remettez sécher au four pour qu'elles deviennent cassantes, mais sans reprendre de couleur.

Génoises de tous genres.— Joignez à la pâte la même dose des fruits indiqués pour varier les madeleines. Parfumez-les à la vanille, ou à la rose, à la fleur d'oranger, au rhum, au marasquin, etc. Meringuez-les, soit en tout, soit en partie, c'est-à-dire en plaçant le blanc d'œuf au moyen du cornet à perler. Placez entre chaque petite perle produite par ce cornet, sur la surface de la génoise, ou un grain de raisin de Corinthe, ou une perle de gelée de groseille, de coing, de pomme, ou de marmelade d'abricots. Ce sont les *génoises perlées*. Les formes les plus avantageuses sont : le losange, la couronne, et surtout le croissant.

GÉNOISES A L'ALLEMANDE OU A LA REINE.

Ces génoises toutes particulières méritent d'être distinguées.

Détrempez huit jaunes d'œufs de pâte à nouille; versez-les dans un mélange de cinq verres de crème bouillante et de 185 grammes de beurre. Joignez-y autant de sucre parfumé, un grain de sel, et faites mijoter pendant une demi-heure. Après ce temps, mêlez-y dix jaunes d'œufs et versez de suite sur un grand plafond à rebord, légèrement beurré. Les génoises de 7 millimètres d'épaisseur sont mises au four modéré; après la cuisson, on les sépare en deux moitiés. La première moitié est enlevée au plafond, l'autre y reste pour être masquée de confitures ou d'une crème pâtissière. Alors la première moitié est remise sur la seconde, et le tout est coupé en croissant ou en ovale avec un coupe-pâte rond uni, de 68 millimètres de diamètre. La couleur doit se trouver des deux côtés.

GATEAUX D'AMANDES ET GATEAUX A LA REINE.

Ils ne diffèrent des génoises que par l'addition de deux blancs d'œufs fouettés, et par leur épaisseur de 34 à 41 millimètres. On les fait aux avelines, au cédrat, au citron, à l'orange (avec un seul zeste), ou bien à la fleur d'oranger pralinée à la dose de 30 grammes. On peut encore supprimer les amandes et même les deux blancs distinctifs. On peut traiter d'ailleurs ces gâteaux absolument comme les génoises, et les meringuer, glacer, perler, etc.

GAUFRES D'ENTREMETS.

(*Voyez* PETIT-FOUR, quatrième partie, chapitre III.)

PATE FROTTE OU PATÉ DE GÊNES.

Mettez un litre de farine sur le tour, 375 grammes de sucre et 250 grammes de beurre; frottez le zeste de deux citrons sur une partie du sucre énoncé, écrasez-le avec le rouleau, réduisez-le en poudre; faites un trou dans votre farine, mettez-y un peu de sel, quatre œufs entiers et quatre jaunes; maniez bien le tout ensemble, formez-en une pâte, fraisez-la deux ou trois fois avec la paume de la main; rassemblez-la, coupez-la par bandes que vous roulez de la grosseur du petit doigt, et coupez d'égale longueur. Formez-en des espèces d'S ou des fers-à-cheval, ciselez-les d'un côté et fendez-les d'un bout, arrangez-les sur des plafonds beurrés, dorez-les, faites-les cuire à four chaud. Servez pour petits entremets.

NOUGATS DÉTACHÉS.

Émondez 500 grammes d'amandes douces; lavez-les, mettez-les égoutter sur un linge blanc, coupez-les en filets, cinq par amande; mettez-les sécher à un four très-doux, en sorte qu'elles prennent une couleur bien jaune et bien égale; mettez 375 grammes de sucre en poudre dans un poêlon d'office, faites-les fondre sur un fourneau, en les remuant avec une cuiller de bois: votre sucre fondu, jetez vos amandes chaudes dedans; retirez votre poêlon du feu, et mêlez-les bien avec le sucre. Préalablement vous aurez essuyé et huilé un moule; mettez vos amandes dedans, et montez-les en dedans de ce moule, le plus mince possible. Pour ne pas trop vous brûler les doigts ou pour atteindre aisément les parties resserrées, vous appuyez sur les amandes avec une tranche de citron.

NOUGATS DIVERS.

1° On fait aussi des *nougats d'avelines* avec l'appareil suivant : 375 grammes de ce fruit, 185 grammes de sucre pilé, 60 grammes de gros sucre coloré, et autant de pistaches. Ce nougat est fort dispendieux.

Pour les *nougats à la vanille*, substituez un bâton de vanille aux 60 grammes de pistaches de l'appareil précédent.

Quant aux *nougats aux anis, aux raisins de Corinthe*, vous ne les moulez pas, mais les versez sur une plaque et semez dessus quantité suffisante des unes ou des autres ; vous le détaillez ensuite avec un coupe-pâte en croissant.

Viennent ensuite les *nougats garnis*. Ceux-ci se mettent dans des moules unis et sphériques de préférence. Au moment du service, on les garnit de crème fouettée à la vanille, et on les renverse sens dessus dessous pour que la crème ne se voie pas. Tous ces nougats détachés composent des plats d'entremets, et sont plus ou moins nombreux, suivant leur grosseur. Je parlerai des nougats de grosse pièce dans la *Pâtisserie pittoresque*, 5e partie.

NOUGAT DE MARSEILLE.

Ce nougat, destiné à se conserver longtemps, doit être fait avec un soin extrême ; il faut éplucher et couper par tranches, un demi-kilogramme d'amandes, 30 grammes de pistaches également épluchées, autant de pralines réduites en poudre.

Mettez dans un bassin le blanc de 12 œufs, fouettez fortement un demi-kilogramme de miel fin, un demi-kilogramme de sucre en poudre, mettez sur un feu doux et faites cuire au lissé.

Retirez du feu ; mettez les amandes, pistaches et pralines

préparées à l'avance, remuez constamment en faisant en sorte de ramener au centre de la bassine la partie solide, afin que le liquide reste seul sur les bords.

Garnissez vos moules de pain à chanter, et versez; lorsque le mélange sera refroidi, démoulez.

NOUGAT BLANC.

Émondez et coupez des amandes bien blanches, faites fondre sur un feu vif un demi-kilogramme de beau sucre, et y ajoutant une très-petite quantité d'eau, faites fondre le sucre en évitant de le laisser noircir; jetez vos amandes dans ce sirop, remuez et coulez à chaud.

DES MERINGUES.

Nous allons indiquer en détail la pâte délicate qui forme la base de ce délicieux entremets, puis nous donnerons la liste succincte de tous les parfums, garnitures, ornements qu'il est susceptible de recevoir.

Fouettez six blancs d'œufs, et lorsqu'ils sont bien fermes, vous y ajoutez peu à peu 250 grammes de sucre pilé, et le parfum choisi, toujours en agitant les blancs avec le fouet de buis, dont les rameaux blanchis doivent être fort écartés. Quand la pâte est assez travaillée, c'est-à-dire lorsqu'elle se sépare facilement de la cuiller, vous posez les feuilles de papier sur des plaques de fer-blanc, et vous y couchez les meringues par cuillerées, à la distance de 14 millimètres. A cet effet, vous posez à plat la cuiller remplie de pâte, de manière qu'étant enlevée, elle laisse la meringue moulée, la partie ronde en l'air, et toute semblable à la moitié d'un œuf. Vous en sucrez légèrement la surface avec du sucre pilé très-fin, et les mettez cuire à four doux. Quand elles sont cuites, vous les enlevez avec un couteau de dessus le papier, et si

votre intention est de les garnir, vous enfoncez légèrement le centre avec une cuiller. Vous les entretenez sèches à l'étuve sur des tamis.

Au moment de servir et jamais plus tôt, parce que l'humidité de la garniture amollit leur pâte légère, vous en remplissez deux de la crème ou de la confiture choisie, et vous les accouplez ensemble, par la surface plate, de manière à ce qu'elles présentent un œuf entier.

MERINGUES DE TOUTES FAÇONS.

Les zestes de fruits à essence, l'eau de fleur d'oranger, de rose, le marasquin, le rhum, le café, la vanille, les fraises, framboises, abricots, ananas, pistaches, amandes, avelines, servent tous à parfumer les meringues.

Les confitures délicates, en marmelade, en gelée, en fruits, les crèmes plombières, fouettées, pâtissières, forment les garnitures de cet entremets, qui est uni pour l'ordinaire, mais qu'on sème aussi de pistaches hachées, de gros sucre et de raisin de Corinthe. Les grosses meringues forment de fortes pièces éminemment distinguées.

CHAPITRE III.

Des grands entremets de feuilletage et de pâte fine, comme gâteaux fourrés, tourtes, vole-au-vent, flancs, charlottes et poudings.

—

DES GATEAUX FOURRÉS.

Faites un demi-litre de feuilletage ; tournez-le à huit tours, séparez-le en deux parties, l'une d'un tiers de la pâte, l'autre des deux tiers ; abaissez celle-ci assez grande pour pouvoir lui donner en rond 243 millimètres de diamètre. Cette première abaisse fera le dessus du gâteau. Pour faire le dessous, vous joignez ses parures à l'autre partie de feuilletage, et vous abaissez le tout à 189 millimètres de diamètre. Vous placez cette dernière abaisse, un peu mouillée au bord, sur une plaque, et vous versez dessus la garniture qui doit *fourrer* le gâteau. Ensuite vous placez l'autre abaisse dessus ; vous soudez bien ensemble les bords de l'une et de l'autre ; vous les cannelez avec le coupe-pâte ou la pointe du couteau, puis, après avoir doré, vous tracez sur le dessus une palmette ou une rosace, ou seulement de simples raies. Vous faites cuire au four gai ce gâteau pendant trois quarts-d'heure, pour que la croûte soit bien croustillante, puis vous le glacez à la flamme devant le four. Servez froid.

GATEAUX FOURRÉS DIVERS.

Quand ces gâteaux sont fourrés d'une préparation d'amandes, ils prennent le nom de *gâteaux de Pithiviers*. Garnis

de quatre cuillerées de marmelade d'abricots, d'autant de marmelade de pommes, et de deux cuillerées de beurre frais que vous faites fondre, ils se nomment à la *d'Artois*. Quand on doit les garnir de crème, après avoir fait l'abaisse du fond, on place dessus une bandelette de pâte épaisse de 9 millimètres et large de 14 millimètres, afin de soutenir la garniture. On termine à l'ordinaire d'ailleurs. Nous traiterons plus bas de tous les autres genres de garnitures que ces gâteaux peuvent recevoir.

DES TOURTES D'ENTREMETS.

Ces tourtes, qui se font toutes de la même façon, se divisent en plusieurs séries d'après leurs garnitures. Ainsi, on compte : 1° les tourtes aux fruits, soit entiers, soit en marmelade ordinaire ; 2° aux confitures ; 3° à la crème ; 4° les tourtes soufflées, c'est-à-dire qu'on mêle à la garniture des dernières indiquées, trois blancs d'œufs fouettés bien ferme. Il est indispensable alors de servir cet entremets à la sortie du four, autrement on le mange à froid.

MANIÈRE DE DRESSER LES TOURTES D'ENTREMETS.

Sur un plafond beurré, de grandeur convenable, faites une abaisse ronde de pâte à foncer, ou de pâte brisée, bandez ensuite la tourte, c'est-à-dire étendez en feuilletage une bande large de 41 millimètres, et posez-la autour du fond, en rejoignant avec adresse les deux bouts, qu'à cet effet vous taillez en biais, afin que la soudure ne s'aperçoive pas.

La tourte ainsi préparée, il s'agit de la garnir et de la recouvrir. Si vous la garnissez de fruits nouveaux, il faut, avant de la faire cuire, mettre dans l'intérieur un rond de papier beurré, et par-dessus un rond de pâte commune, mesquin gâteau qui sert à maintenir la tourte à la cuisson ; piquez-le

bien : dorez la bande du tour, faites cuire au four gai. Après dix minutes de cuisson, regardez si elle s'élève également, car autrement vous soulèveriez avec la pointe du couteau les parties affaissées ; mais il faudrait agir avec la plus grande rapidité. La cuisson achevée, retirez la pâte et le papier du centre, et mettez dans la tourte une bonne compote de fruits.

Si, au contraire, vous la garnissez de frangipane, de confitures, ou de toute autre chose qui ne puisse fuir à la cuisson, étendez cette garniture sur l'abaisse du fond, en laissant au bord 41 millimètres libres, puis bandez votre tourte. Quelquefois, surtout lorsqu'elle est de grande dimension, on met dans la moitié de la tourte de la frangipane, et dans l'autre moitié de la confiture.

La couverture varie assez communément : on place sur la garniture, avant de bander, un grillage croisé formé d'étroites bandelettes de pâte découpées à la roulette ; mais souvent aussi on forme avec ces bandelettes des chiffres et des fleurs. En ce cas, alors, on les saupoudre fréquemment de non-pareille ou de gros sucre coloré. Souvent aussi on couvre la garniture d'une seconde abaisse épaisse, ou travaillée à jour, que l'on masque quelquefois d'amandes. Ce dernier mode est plus rare. Sur les compotes de fruits nouveaux, on ne place aucune couverture. On les saupoudre de sucre râpé, et on les glace devant le four.

Les pâtissiers de maison bandent ordinairement les tourtes sans soudures : pour cela, ils posent sur une abaisse de feuilletage un couvercle de casserole, et agissent comme s'ils voulaient faire un vole-au-vent. Ils ôtent ensuite ce couvercle, mettent au milieu de leur abaisse alors arrondie, un couvercle plus petit, de 54 millimètres, et, coupant la pâte autour, ont une bande circulaire qu'ils placent autour du fond. Cette minutieuse précaution ne convient guère aux pâtissiers de boutique.

DES VOLE-AU-VENT D'ENTREMETS.

Préparez comme à l'ordinaire un vole-au-vent de feuilletage, et, après l'avoir vidé, saupoudrez-le dessus et autour de sucre pilé, puis glacez-le à l'allume. D'autre part, faites cuire dans un petit sirop de 185 grammes de sucre, dix-huit poires de moyenne grosseur, dont vous aurez soigneusement conservé la queue en les pelant. Placez-les en pyramide ou en gerbe dans le vole-au-vent, et masquez-les de leur sirop réduit, au moment de servir.

Avec les fruits de la saison, vous pouvez préparer ainsi des vole-au-vent extrêmement agréables. Les cerises, les prunes de reine-claude, les pêches et abricots, toujours munis de leurs queues, se placent près à près, et présentent une surface brillante et glacée de sucre, hérissée de leurs petites queues glacées également, et décorés dans les interstices laissés par les fruits avec d'autres fruits confits.

VOLE-AU-VENT ET TOURTES MOULÉES.

Ces gracieux vole-au-vent se font aussi en pâte d'office glacée et masquée de sucre en poudre : les fruits forment, comme de coutume, une agréable couche au fond, et du centre s'élève un ornement léger en pâte d'office, qui s'enlève à volonté. Cette disposition peut embellir aussi les tourtes de feuilletage.

DES FLANS.

Flans de fruits. — Ce sont des pâtés bas, en pâte fine, et remplis de garnitures semblables à celles des tourtes. Avec un demi-litre de pâte fine un peu ferme, vous formez une abaisse de 298 millimètres de diamètre, et la dressez à 54

millimètres de hauteur, ce qui vous donne un flan de 189 millimètres, ou bien vous pouvez faire l'abaisse d'une part, puis une bande que vous posez droite autour. Vous mettez en couronne dans le fond du flan les premiers quartiers de fruits de la garniture, puis les seconds quartiers de la même manière, après avoir légèrement arrosé les premiers du sirop qui a fait cuire ces fruits, si ce sont des pommes, poires, abricots ; ou après les avoir saupoudrés de sucre, si ce sont des prunes de reine-claude ou de mirabelle. En ce dernier cas, on fait cuire le reste des prunes avec 125 grammes de sucre, un demi-verre d'eau, et lorsque le sirop est réduit comme il convient, on le verse dans le flan après y avoir placé les prunes. Il faut traiter de même les pêches et brugnons. Pour les cerises, merises et bigarreaux, le sirop se fait cuire à la nappe.

Les flans se servent chauds ou froids ; mais dans ce dernier cas, s'ils sont garnis de pommes, on supprime les 125 grammes de beurre qu'on a coutume de mettre avec autant de sucre pour douze belles pommes coupées en quatre.

Flan à la portugaise. — Au moment de servir, on masque généralement le dessus des flans de pommes et de poires, de quelques cuillerées de gelée d'abricots, de pommes ou de groseilles. Quand les pommes sont entières et vidées par le cœur, et couchées sur une marmelade d'autres pommes, vous mettez sur chacune d'elles une belle cerise confite. C'est alors le flan à la portugaise.

Tous les flans d'ailleurs exigent les procédés suivants. Une bande de papier fort et beurré doit être placée autour pendant trois quarts-d'heure de cuisson au four gai ; la bande enlevée alors, le flan est doré, remis quelques minutes au four, saupoudré de sucre tamisé, et glacé à l'allume.

Flans de crème patissière et autres. — Toutes les crèmes dans lesquelles on met un peu moins de beurre qu'à l'ordinaire peuvent remplir les flans : on les saupoudre de sucre

après la cuisson, et l'on passe dessus le fer à glacer presque rouge.

Les flans, qui d'ailleurs peuvent se faire en casserole de riz, en croustade, se garnissent aussi de riz, de vermicelle, de nouilles, de sagou, de pommes de terre, de marmelade de marrons. Les appareils de talmouses, darioles, ramequins mêlés de raisin de Corinthe, de flans à *la parisienne*, c'est-à-dire d'une couche de bon riz au citronné et d'une couche de pommes sautées et à *la turque*, c'est-à-dire de semblables au riz, conviennent également aux flans, soit en casserole, croustade ou pâtisserie. Les fondus, la moitié des soufflés d'entremets les garnissent aussi, mais, en ce cas, la croûte du flan doit être cuite auparavant. Les flans ovales servent pour grosses pièces. (*Voyez*, figure 13, un modèle de flan.)

GATEAU NAPOLITAIN.

Dans un litre de farine disposée en fontaine, mettez 280 grammes de sucre en poudre, 275 grammes d'amandes fraîches hâchées, fleurs d'oranger; cassez deux œufs, maniez bien votre pâte, ajoutez-y dix jaunes d'œufs, et laissez reposer 2 heures environ.

Lorsque votre pâte sera bien reposée, préparez dix abaisses rondes que vous percez par le milieu, d'un trou d'une vingtaine de centimètres; relevez-les sur des plaques et mettez au four ordinaire jusqu'à cuisson blonde; retirez-les alors, et lorsqu'elles seront froides, enduisez-les d'une couche d'abricots pour cinq et de groseilles pour les cinq autres.

Remettez vos abaisses les unes sur les autres et relevez-le sur un fond de pâte d'amandes un peu plus large que vos abaisses.

Faites réduire une quantité convenable de marmelade d'abricots; évitez qu'elle noircisse; introduisez dans le trou laissé au centre du napolitain, un cercle coupe-pâte afin de vous

servir d'entonnoir; versez votre abricot bouillant, laissez refroidir, glacez ensuite et décorez selon votre goût; mettez une corbeille en nougat dans le trou laissé au milieu.

DES CHARLOTTES.

Ce charmant entremets, qui figure dans tous les repas soignés, est dû à Carême. Il est à la fois simple et ingénieux.

La croûte en est formée avec de légères pâtisseries préparées d'avance, et la garniture se compose des crêmes et gelées les plus délicates : 1° la croûte faite de biscuits, comme dans l'exemple suivant, compose la *charlotte parisienne*, que l'on nomme à tort *charlotte russe*; 2° foncée de *croquettes longues*, et garnie de *blanc-manger à la crême*, c'est la *charlotte française*; 3° la *charlotte italienne* est composée de *génoises au rhum*, semblables pour la forme aux biscuits à la cuiller, et garnie de *crême plombière au rhum*; 4° des parois formées de *macarons*, un fond pareil, une garniture *de crème aux macarons d'avelines*, font la *charlotte turque*; 5° un entourage de gaufres aux pistaches, une garniture de *gelée fouettée au parfait amour*, telle est la *charlotte des dames*.

CHARLOTTE AUX POMMES OU A LA BONNE FEMME.

Faites cuire des pommes de rainette épluchées et coupées par quartiers, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, mêlez un peu de confiture d'abricots ou de gelée de groseilles, pourvu qu'elle ne soit pas liquide; beurrez un moule dit *à charlottes*, dressez sur le fond et le long des parois des tranches de mie de pain rassis.

Versez votre mélange de pommes et de confitures, recouvrez de tranches de mie de pain; enterrez votre moule dans un four-

neau garni de charbon à moitié consommé et de cendres chaudes; recouvrez avec un couvercle garni de cendres chaudes et laissez cuire doucement.

CHARLOTTE RUSSE.

Avec 185 grammes de biscuits à la cuiller bien glacés, et une petite caisse de biscuit vert aux pistaches; vous coupez ce dernier en lames minces, et le découpez en losanges allongés de 34 millimètres. Vous en formez une double étoile au fond d'un moule uni et octogone; vous disposez de petits biscuits en pointe, et vous les placez sur l'étoile, afin de masquer le fond du moule. Avec le reste des biscuits, vous masquez la hauteur du moule, en les posant droits et tout près les uns des autres. Ayez soin de placer le côté glacé sur le moule. Alors vous emplissez la charlotte avec le fromage bavarois à la vanille, et vous la versez au moment où elle se trouve prête à servir. Le moule étant plein, vous couvrez le fromage avec des biscuits; après quoi vous placez le moule dans de la glace pilée; et une demi-heure après, vous renversez la charlotte sur un plat d'entremets.

CHARLOTTE BRILLANTE.

C'est une charlotte dont la surface brille à raison du gros sucre dont on a semé les gaufres ou biscuits dont elle est composée. Si cette surface est masquée d'aveline ou d'amandes hachées, c'est alors la *charlotte hérissée*.

On fait encore une charlotte avec des échaudés, garnie d'un fromage bavarois, et une autre de petits pains au zeste de citron, garnie d'une gelée citronnée.

Il importe d'observer que les crèmes et gelées destinées à garnir cet entremets doivent être fermes, comme si on voulait les servir démoulées.

DES POUDINGS.

Cet entremets anglais est l'un des plus distingués qu'on puisse offrir; il présente à la fois beaucoup de variations et de simplicité.

Détrempez un litre de pâte fine un peu ferme; partagez-la en deux, et faites avec la moitié une abaisse épaisse de 2 millimètres. Servez-vous en pour foncer le moule, qui, comme nous l'avons vu en commençant, est en forme de dôme percé comme une écumoire. A son défaut, on peut employer un bol ordinaire. Le moule foncé bien uniment, vous le remplissez de la garniture choisie, puis vous abaissez l'autre moitié de la pâte en deux abaisses rondes très-minces. Vous mettez une de ces abaisses, en la mouillant, sur le bord de la pâte qui a foncé le moule. Ce bord, qui doit excéder, doit être bien soudé et replié. La surface du pouding bien égalisée, vous placez dessus et de la même manière la seconde abaisse; vous appuyez bien dessus, puis vous la coupez tout autour et tout près des bords du dôme, que vous couvrez de son couvercle beurré. Cette façon d'agir est infiniment préférable à l'emploi de la serviette dans laquelle beaucoup de pâtissiers placent simplement la pâte. En effet, le pouding s'y déforme, et finit toujours par se fendre.

Lorsqu'on emploie un bol, il faut, après l'avoir foncé, garni, fermé avec les deux abaisses, placer sa surface plate sur le milieu beurré d'une serviette, et serrer avec une ficelle cette serviette en manière de nouet, au-dessus de la surface bombée du bol. Le moule en dôme se place d'ailleurs de la même façon, excepté qu'on ne beurre point la serviette.

Pendant ces apprêts, vous avez fait bouillir de l'eau dans une marmite; vous y placez le dôme ou le bol renversé (portant au-dessus un poids de 5 kilogrammes pour le fixer pendant la cuisson), les bouts de la serviette en dessus, et vous

donnez une heure et demie d'ébullition constante. Après cela, vous dégagez le moule ou bol, vous placez dessus le plat à servir, puis vous le retournez et démoulez de suite. Vous saupoudrez le pouding de sucre pilé, et servez tout bouillant. Vous pouvez, si cela vous plaît, le faire cuire au four dans une casserole beurrée, au lieu de le soumettre à l'ébullition.

POUDINGS DIVERS.

On les remplit : 1° de fruits, et d'abord préférablement de pommes, tantôt les sautant par quartiers avec 185 grammes de sucre parfumé à l'orange ; tantôt les mélangeant avec 250 grammes de raisin de Corinthe ou de raisin muscat ; tantôt sautant ces pommes avec seulement 90 grammes de sucre et 60 grammes de beurre tiède, et les liant de crème froide, en les plaçant dans le moule foncé; tantôt encore remplaçant la crème par 125 grammes de pistaches entières et la moitié d'un pot de marmelade d'abricots, ou bien par un pot entier de belles cerises confites ou de verjus.

Les poudings de pêches, de brugnons, d'abricots, de prunes de mirabelles, de reine-claude, de monsieur et autres prunes; ceux aux fraises et tout autre fruit rouge, n'exigent d'autre préparation que de rouler le fruit dans du sucre râpé. Les prunes veulent 125 grammes de sucre, et les autres fruits 185 grammes. Il faut mélanger les framboises, les groseilles et les fraises, pour qu'elles se fassent mutuellement valoir.

POUDINGS DE CABINET.

Il est une autre sorte de poudings qui est aux poudings ordinaires ce que la charlotte russe est aux tourtes et aux vole-au-vent. Voici comment vous les composez :

Vous coupez des lames de brioche ou de gâteau de Savoie,

épaisses de 7 millimètres, et un peu moins larges que le moule uni d'entremets qui doit les recevoir. Vous beurrez grassement ce moule, puis vous placez au fond une des lames sur laquelle vous semez une bonne cuillerée de raisin de Smyrne, Corinthe ou Malaga que vous avez fait mariner la veille, avec quatre cuillerées de vieille eau-de-vie, 60 grammes de sucre pilé, une demi-gousse de vanille pilée aussi, et 30 grammes de cédrat coupé en filets. (Ces doses sont marquées pour 375 grammes de raisins.) Sur cette première lame, vous en placez une seconde et ainsi de suite, jusqu'à ce que vous ayez placé six lames. Vous remplissez ensuite le moule (qui doit avoir 189 millimètres de diamètre) de crème à la vanille, et faites prendre votre pouding au bain-marie. Vous démoulez et servez chaud.

De cette façon, un gâteau de Savoie peut servir à la fois à vous préparer deux plats : l'intérieur forme le pouding de cabinet, et l'extérieur la charlotte russe, et cela va bien plus vite que de rassembler de petits biscuits.

On fait aussi des lames avec du pain à potage, ou du pain au lait, et l'une des préparations de pommes indiquées pour les poudings ordinaires. On peut l'essayer avec des lames de gaufre et le riz à la turque; avec les kouques en forme de *semelles*, et des quartiers d'abricots ou de pêches, sautés dans le sucre et mélangés de raisins marinés, etc. C'est au lecteur judicieux à développer ces combinaisons (1).

SOUFFLÉ DE FÉCULE, DIT OMELETTE SOUFFLÉE.

Cassez deux œufs dans 130 grammes de sucre en poudre, battez jusqu'à ce que l'appareil soit blanc et léger; ajoutez 2 jaunes d'œuf, de la fleur d'oranger, et 25 grammes de fécule; mélangez bien le tout. Fouettez en neige quatre blancs

(1) On prépare aussi des poudings de raisin de Corinthe auxquels on ajoute de la moelle ou de la graisse de bœuf.

d'œufs, et mêlez-les doucement aux ingrédients déjà préparés. Beurrez un plat d'argent, dressez-y votre appareil et mettez sur un feu doux; recouvrez avec un four de campagne chauffé à l'avance. Lorsque l'élévation sera complète, servez vite; ce plat ne doit pas attendre.

CHAPITRE IV.

Des petits entremets de feuilletage et d'autres pâtes légères, comme tartelettes, darioles, talmouses, etc.

Ces entremets détachés sont pour la plupart la répétition d'autres plats, comme les *rissoles d'entremets*, parfaitement semblables aux rissoles de hors-d'œuvre, si ce n'est qu'on remplace la farce à quenelle par des confitures. Ils sont plus souvent encore des diminutifs, comme les *petits gâteaux fourrés*, les tartelettes, les petits vole-au-vent, etc. Mais avant de décrire ceux-ci, commençons par les plus simples de tous.

PETITS GATEAUX DE FEUILLETAGE.

En détrempant votre feuilletage, ajoutez-y un peu de sucre pilé et un parfum, comme eau de fleur d'oranger, essence de citron; étendez une abaisse pour former un grand gâteau, après avoir calculé ce qu'il doit vous en donner de petits. Dorez-le, puis, avec la pointe d'un couteau, faites autant de lignes droites que vous voulez de divisions; mais ayez soin de tracer peu profondément ces lignes, afin de ne point trancher l'abaisse. Pour un gâteau de 35 centimètres de longueur sur 217 millimètres de largeur, ces lignes croisées,

distantes entre elles de 41 millimètres, doivent vous donner vingt-quatre petits gâteaux pareils.

Pour les détailler en losanges, vous marquez d'abord sept lignes droites, puis vous tracez six lignes en diagonale sur chacune, de manière qu'elles forment cinq losanges dans chaque bande et produisent trente gâteaux. Si vous voulez avoir ces gâteaux en ronds, vous vous servez d'un coupe-pâte de 54 millimètres en croissant, ou d'un instrument semblable, long de 81 millimètres sur 41 millimètres de largeur. Ces coupe-pâte sont seulement appuyés sur l'abaisse, et leur contour est cerné à la pointe du couteau. Mettez au four gai, saupoudrez de sucre fin, glacez à l'allume; après refroidissement, séparez les gâteaux en les coupant selon les tracés. Si vous désirez les masquer, au lieu de les dorer, vous les passez au blanc d'œuf et les saupoudrez du masqué convenable. On y met pour l'ordinaire une petite couche d'amandes pralinées teintes en rouge. Ces petits gâteaux ont un grand débit.

PETITS GATEAUX FOURRÉS.

Préparez un large gâteau fourré; divisez-le comme le précédent; traitez-le en tout de même manière; mais après avoir divisé, percez séparément chaque gâteau.

Les garnitures indiquées pour les précédents entremets, c'est-à-dire toutes les crèmes diversement parfumées, les préparations de riz diversement mélangées, les marmelades de fruits, soit simples, soit en confitures mélangées ou non d'amandes ou d'avelines pilées; les fruits à pépins et à noyaux, sautés et glacés; les compositions amandées des gâteaux de Pithiviers; la frangipane, les cerises confites, les raisins marinés, comme pour le *pouding de cabinet*, tout cela peut convenir aux petits gâteaux qui nous occupent. Les masqués élégants, comme avelines, pistaches, gros sucre, leur conviennent également.

PETITS GATEAUX BANDÉS.

Quand la première abaisse du grand gâteau est étendue et garnie entièrement de crême ou de confiture, au lieu de placer la seconde abaisse en couvercle, vous couvrez la garniture de bandelettes roulées, posées en travers et à 7 millimètres de distance entre elles. Vous marquez ensuite les divisions et terminez comme à l'ordinaire.

PETITS GATEAUX GLACÉS.

Emplissez un moule avec de la pâte à biscuit; faites cuire vos gâteaux à feu doux et retirez-les du four, glacez-les de la manière suivante :

Gâteaux glacés au chocolat.

Râpez votre chocolat et mélangez-le avec du sucre en poudre, fin et passé au tamis; délayez avec un blanc d'œuf.

Etendez ce mélange sur vos gâteaux, lissez-les avec la lame d'un couteau, et remettez-les au four doux jusqu'à ce que la glace soit bien prise.

Gâteaux glacés aux avelines.

Pelez parfaitement vos avelines en les mêlant avec du sucre en poudre et un blanc d'œuf, passez au tamis fin, puis décorez vos gâteaux comme il est dit ci-dessus.

Gâteaux pralinés à la marmelade d'abricots.

Préparez une abaisse en pâte feuilletée très-légère, emplissez-la de marmelade d'abricots; couvrez cette première

abaisse avec une seconde plus mince, que vous recouvrez elle-même avec une légère couche de marmelade ; dorez-la et masquez avec des tranches d'amandes ; faites cuire au four doux.

ÉCLAIRS.

Mettez sur une tourtière de la pâte à choux, que vous disposerez de manière à lui donner une forme allongée ; éloignez les tas les uns des autres, dorez-les et cuisez-les à four ordinaire ; lorsqu'ils seront d'une teinte blonde, retirez-les du four, détachez-les de la tourtière, puis, avec un couteau d'office, fendez-les sur le côté, garnissez l'intérieur de crême au café ou bien au chocolat. Glacez-les avec la glace café ou chocolat, selon la crême que vous aurez mise à l'intérieur, et remettez-les un instant à la bouche du four pour les sécher.

ENTREMETS FRAPPÉS.

GATEAU MALAKOFF.

Mettez sur une tourtière, une abaisse de pâte à brioche comme il est dit au saint-honoré ordinaire, dressez votre pâte, faites un bourrelet, enfoncé d'espaces égaux. Couvrez votre abaisse de marmelade d'abricots. Mettez au four, après la cuisson qui doit toujours être blonde, préparez des bâtons en pâte à choux et faites-les cuire ; garnissez ensuite l'intérieur de votre tourte avec les bâtons qui feront autant de compartiments que vous remplirez avec crême à la vanille, marmelade de coings, d'abricots, gelée de groseilles suivant le goût, glacez la crême au café ou chocolat, les autres au kirsch, rhum ou sucre cuit au cassé ; remplissez chaque creux fait au bourrelet de l'abaisse, avec un fruit confit.

SAINT-HONORÉ FRAPPÉ.

Comme le saint-honoré ordinaire, en ayant soin de frapper la crême avant de la mettre dans l'abaisse; servir de suite.

GELÉE D'ANANAS.

Coupez un bel ananas par la moitié, enlevez à la partie supérieure le bouquet qui la surmonte, videz chaque coque de l'ananas de manière à ne laisser que l'extérieur, qui doit rester intact, pilez la chair que vous avez retirée, exprimez-en le jus et faites un sirop en le joignant à quantité suffisante de sucre. (*Voyez* Gelée aux fruits.)

Prenez une certaine quantité de glace, pilez-la, mettez-la dans une terrine, emplissez vos coques avec le sirop que vous aurez préparé et mettez-les au milieu de la glace pilée; saupoudrez cette glace de salpêtre et de sel de cuisine et faites frapper jusqu'à ce que le liquide soit congelé; prenez ensuite vos deux coques et joignez-les ensemble de manière à leur redonner la forme du fruit, placez-le sur un socle en pâtisserie que vous aurez préparé à l'avance, et remettez le bouquet que vous avez enlevé à la coque supérieure.

Servez de suite.

GELÉE AUX FRUITS.

Emplissez un moule de sirop de sucre (15 à 20 degrés), joignez-y le jus de quatre citrons.

Mettez ce mélange dans un poêlon qui contiendra 35 grammes de gélatine dissoute et une petite quantité de cochenille, mélangez et mettez le poêlon sur un feu vif, battez continuellement avec le fouet d'osier jusqu'à ce que le mélange soit en ébullition; au premier bouillon, retirez un

peu pour entretenir la chaleur à ce degré ; au bout d'un instant, versez un verre d'eau froide, laissez reposer et passez à la chausse.

Écrasez ensuite le fruit auquel vous voudrez faire votre gelée, faites couler le jus dans un vase à travers un tamis, lorsque vous en aurez obtenu un quart de litre ; versez dans le jus un blanc d'œuf fouetté dans un peu d'eau ; mettez le jus dans un poêlon et faites bouillir comme à la première opération ; au premier bouillon, versez un demi-verre d'eau fraîche et laissez reposer ; passez également à la chausse, puis mêlez le tout ensemble et faites frapper à la glace gelée.

BLANC-MANGER FRAPPÉ.

Prenez un demi-kilogramme d'amandes bien épluchées ; pilez, en ayant soin de les mouiller avec de l'eau bien claire (3 ou 4 verres), vous obtiendrez ainsi un lait blanc de neige ; passez alors dans un linge clair que vous tiendrez au-dessus d'un poêlon d'office, ajoutez 250 grammes de sucre en poudre et 25 grammes de gélatine dissoute à l'eau tiède ; votre mélange bien fait, mettez le poêlon sur un feu doux, de manière à faciliter le mélange en évitant l'ébullition, passez votre appareil dans un tamis et laissez refroidir, versez ensuite dans un moule à gelée, ayant soin d'en huiler les parois avec de l'huile d'amandes douces bien fraîche ; frappez à la glace et ne démoulez qu'au moment de servir.

Si le démoulage offrait quelques difficultés, il faudrait tremper le moule dans de l'eau tiède.

DAME BLANCHE.

Pilez 250 grammes de belles amandes bien épluchées et très-blanches ; lorsque vous les aurez réduites en lait, passez-les dans un tamis très-fin, mettez-les ensuite dans un

poêlon d'office avec du sucre en quantité suffisante pour faire un sirop de 15 à 20 degrés ; faites cuire à feu doux jusqu'à l'ébullition, versez alors dans un vase et laissez refroidir, mettez votre mélange dans une serbottière et frappez-le à la glace.

Garnissez l'intérieur d'un moule à plombière avec un papier, versez votre appareil frappé en couches minces que vous recouvrirez de fruits glacés, une autre couche de l'appareil frappé, puis des fruits, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli, mettez le moule à la place de la serbottière, entourez-le de glace et laissez-le jusqu'à ce que vous en ayez besoin ; au moment de servir, renversez votre gâteau sur le plat, enlevez le moule et le papier et servez.

GATEAU DE LA PAIX.

Mettez dans une casserole cinq jaunes d'œufs délayés dans un demi-litre de sirop froid, faites prendre en remuant avec une spatule sur un feu doux ; versez cette crême dans une terrine, maniez du beurre fin et mêlez avec le fouet d'osier de manière à en faire une crême légère.

Faites une pâte génoise (*voyez* ce mot) mate, garnissez-en deux cercles à flans de la même grandeur et placez sur des tourtières beurrées, faites cuire à feu doux.

Versez ensuite dans une de vos tourtières et sur les abaisses qu'elles renferment, votre génoise, mettez dessus des amandes hachées, renversez dessus votre seconde abaisse, appuyez de manière à les faire adhérer, parez votre gâteau avec une forte couche de crême saupoudrée de pistaches et décorez le milieu avec des pistaches coupées formant une branche d'olivier.

CONDÉ.

Préparez une abaisse en feuilletage, garnissez-la d'une couche de marmelade d'abricots.

Mouillez votre pâte sur le tour, afin que l'abricot une fois enfermé ne puisse s'échapper.

Mettez dans une terrine 130 grammes de sucre en poudre, joignez-y 2 blancs d'œufs, ayant soin de n'y pas laisser de jaune, fouettez jusqu'à ce que ce mélange ait pris du corps. Ajoutez 120 grammes d'amandes hachées, mêlez et étendez cet appareil en couche mince sur la superficie; saupoudrez de sucre fin, recouvrez avec une seconde abaisse et mettez au four doux.

PAIN DE LA MECQUE.

Avec de la pâte à choux, faites des petits tas sur une tourtière, en ayant soin de les espacer, afin d'éviter toute adhérence; couvrez-les fortement de sucre que vous laissez entrer dans la pâte; puis, au bout de 10 minutes, renversez la tourtière, de manière à faire tomber le sucre qui resterait sur la pâte, mettez au four ordinaire; aussitôt qu'ils seront blonds, détachez-les de la tourtière.

NOUGAT D'ABRICOTS.

Faites une abaisse en pâte à brioche, placez-la dans une tourtière, garnissez-la de marmelade d'abricots, mettez au four modéré jusqu'à cuisson blonde, ajoutez une nouvelle couche d'abricots, que vous parsemerez de bonbons mignons, raisins de Corinthe et pistaches coupées en petits morceaux.

Servez en gâteau, ou si vous désirez le conserver, coupez-

le en bande de 4 centimètres de largeur sur une longueur raisonnable et faites sécher sur un clayon.

RICHELIEU.

Beurrez un moule à savarin et emplissez-le d'une pâte à génoise (*voyez* ce mot). Mettez le moule sur une tourtière au four ordinaire (environ 35 minutes). Aussitôt cuit à blond, retirez et démoulez, laissez refroidir, masquez le dessus et les côtés avec la marmelade d'abricots.

Taillez un cercle en papier destiné à cacher le tour du gâteau, appliquez-le de manière à ce qu'il empêche quoi que ce soit de pénétrer à l'endroit qu'il doit cacher.

Emplissez le vide laissé par le cercle de marmelade d'abricots, lissez et enlevez le cercle de papier, parsemez le vide qu'il aura formé, d'une décoration à l'angélique.

MIRLITONS.

Nous n'entendons point par ce nom les longues et ridicules flûtes qui se vendent dans les guinguettes à Paris, mais de petits gâteaux arrondis en feuilletage, sur lesquels on étale une couche de macarons pilés, ou d'une préparation amandée qui se bombe agréablement.

Avec un litre de feuilletage, ou des parures d'autres gâteaux tourés à douze tours, faites une abaisse épaisse de 5 millimètres, détaillez-la en trente rondelles avec un coupe-pâte rond, cannelé, et placez-la sur trente moules à tartelettes, larges de 54 millimètres et creux de 14 millimètres.

D'autre part, mettez dans une terrine deux œufs, deux jaunes, 125 grammes de sucre pilé, 93 grammes de macarons écrasés, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger ou un peu de vanille, un grain de sel. Remuez pendant deux minutes, puis mêlez à l'appareil 60 grammes de beurre tiède.

Fouettez deux blancs d'œufs bien ferme, et ajoutez-les au mélange, dont vous garnissez les rondelles feuilletées. Semez-les de sucre. Faites cuire à four gai. Servez chaud ou froid.

On fait des mirlitons aux amandes, aux pistaches, au chocolat, à la marmelade d'abricots, c'est-à-dire qu'on réunit ces objets aux macarons pilés qui forment la base des mirlitons. Les parfums varient aussi suivant le goût et la convenance du pâtissier.

FANCHONNETTES.

Mettez dans une casserole 60 grammes de farine, 93 grammes de sucre, du zeste de citron vert, deux jaunes d'œufs, un œuf et 60 grammes d'amandes pilées, 30 grammes de beurre et un peu de sel : délayez le tout avec un double-délicitre de lait ; mettez cet appareil sur le feu, et faites-le prendre comme une crême ; foncez avec du feuilletage des moules à tartelettes, comme pour les mirlitons, versez-y votre appareil ; mettez sur un plafond à four gai ; aux trois quarts de leur cuisson, retirez-les, meringuez-les, poudrez-les de gros sucre, remettez-les au four, et faites-leur prendre une belle couleur.

Pour les *fanchonnettes au chocolat*, on en met 125 grammes, et on supprime 60 grammes de sucre. On remplace aussi le lait ordinaire par du lait d'amandes pour les fanchonnettes de ce nom.

TARTELETTES.

Détrempez un peu ferme 250 grammes de farine, de pâte fine à 5 kilog.; abaissez-la de 2 millimètres d'épaisseur. Repliez-la en deux, et coupez en vingt-quatre bandelettes : dépliez-la ensuite, et coupez-la en rondelles de 54 millimè-

tres, pour en foncer vingt-quatre moules à tartelettes. Roulez après cela, entre vos doigts et le tour, les bandelettes pliées en deux, pour les tordre, et placez ce cordon autour du bord de la tartelette ; dorez, saupoudrez de sucre, et garnissez ces gâteaux, que vous placez sur une grande plaque, et mettez à four chaud. Après la cuisson, vous versez le sirop dans l'intérieur.

Ces tartelettes, qui ne sont que de petites tourtes ou tartes, se garnissent comme les grandes tourtes d'entremets.

TARTELETTES MOSAÏQUES.

Faites trente rondelles à tartelettes, et placez-les sur un plafond légèrement mouillé : placez sur chacune d'elles une cuillerée de marmelade ou de confiture, pralinée ou non, aux amandes. Cela fait, recouvrez la garniture d'une abaisse en rondelle à jour, ou *mosaïque ;* soudez les bords des deux rondelles, dorez et mettez au four chaud. Après la cuisson, masquez ce gâteau avec un sirop assorti, ou de sirop de sucre, ou du sucre au cassé rose, ou au caramel. Voyons à présent comment faire cette mosaïque.

Prenez une petite planchette de noyer ayant 18 millimètres carrés et composée de petites bandelettes larges de 2 bons millimètres, séparées entre elles par un intervalle de 5 millimètres. Ces bandelettes se croisent et présentent un petit treillage en losange ou en carreaux ; elles sont triangulaires, et la pointe de l'angle se trouve au fond de la gravure. Une bande circulaire les encadre. Pour vous en servir, abaissez de 2 millimètres d'épaisseur de la pâte fine, divisez-la en trente rondelles avec un coupe-pâte uni de 54 millimètres de diamètre ; saupoudrez-les de farine, ainsi que la planchette à mosaïque. Appuyez bien une des rondelles sur celle-ci, afin de l'incruster dans la gravure, puis soulevez-la avec la pointe

du couteau ; puis, avec le bout des doigts, enlevez-la de dessus la planchette dont elle a gardé l'empreinte.

PETITS VOLE-AU-VENT GLACÉS, MERINGUÉS ET PANACHÉS.

Abaissez à l'épaisseur de 2 millimètres un litre de feuilletage touré à six tours et demi, puis avec un coupe-pâte cannelé, de 54 millimètres, vous en faites trente petites abaisses allongées, que vous joignez ensuite en anneaux. D'autre part, avec leur parures et le reste de la pâte, vous étendez une deuxième abaisse semblable à la première, et la détaillez en trente rondelles que vous placez sur une plaque; puis vous appuyez autour de chacune un anneau. Vous dorez, vous faites cuire à four chaud, et un peu avant la cuisson vous glacez au sucre fin et à la flamme.

Pour les glacer au gros sucre, vous ne faites point d'allume, mais vous passez les vole-au-vent au sucre cuit au cassé, et vous semez dessus ce gros sucre, ou tout autre masqué choisi.

Quant aux garnitures, Carême les porte à plus de cent cinquante, et certes il n'exagère pas. Fruits de la saison, roulés ou sautés au sucre, crèmes fouettées à tous parfums, fromages bavarois à la Chantilly, crèmes plombières, gelées fouettées, marmelades, frangipanes, confitures de toutes sortes, telles sont ces garnitures en effet ; il est de bon goût de mettre en pyramide celles qui peuvent prendre cette forme-là.

PETITS PUITS D'AMOUR.

Avec un coupe-pâte uni, large de 41 millimètres, rond et uni, divisez en vingt-quatre rondelles une abaisse semblable à celle des petits vole-au-vent. Evidez-les au centre avec un coupe-pâte de 27 millimètres de diamètre, ce qui vous fait vingt-quatre petites couronnes. Faites une autre abaisse, et

détaillez-la aussi en vingt-quatre autres rondelles avec un coupe-pâte cannelé, large de 54 millimètres. Posez-les sur une plaque, dorez-les, et placez dessus les petites couronnes; dorez celles-ci; mettez au four chaud. Après la cuisson, le feuilletage ayant gonflé, vos gâteaux forment au milieu un petit puits, que vous enfoncez encore avec le doigt, pour le garnir d'un peu de confiture. Vous fermez parfois le puits avec une fraise ananas, une cerise confite, une prune de mirabelle, etc.

Vous pouvez faire ces puits en carré, en ovale, en losange, et les embellir de tout masqué délicat.

CANAPÉS.

Faites une large abaisse avec un litre de feuilletage à sept tours; détaillez-la en petites abaisses que vous replierez sur elles-mêmes, comme si vous vouliez faire des rissoles, mais sans fermer le devant : introduisez sous le repli soit un filet de gelée de groseilles, de pommes, d'abricots; dorez, et faites cuire à four chaud.

CANNELLONS.

Formez vingt-quatre bandelettes, larges de 20 millimètres, en feuilletage à dix tours. Beurrez autant de colonnettes de hêtre tourné, ayant 14 millimètres de diamètre, 162 millimètres de long, et plus minces par un bout, afin qu'elles quittent plus facilement la pâte quand vous démoulerez; car chaque colonnette est un moule autour duquel vous tournez en spirale la bandelette de pâte. Tous ces moules ainsi garnis, vous les mettez sur deux plaques, à 54 millimètres de distance entre eux : dorez, enfournez au four chaud, glacez à l'allume; démoulez les cannellons, placez-les à mesure sur une plaque froide, et garnissez-les de gelées ou de confitures.

Vous pouvez les meringuer une heure après le refroidissement, et même les masquer avec les choses distinguées déjà indiquées tant de fois. Vous les remettrez au four seulement quelques minutes.

DARIOLES.

Avec de la pâte fine, foncez dix-huit petites timbales comme pour les petits pâtés au jus. Mettez dans chacune du beurre, gros comme une noisette, puis versez-y la garniture suivante :

Mettez dans une petite casserole, farine tamisée 30 grammes, avec un œuf; remuez pour faire une sorte de pâte, puis ajoutez six jaunes d'œufs, autant de macarons pilés, un autre œuf, un grain de sel, et 125 grammes de sucre en poudre. Agitez bien le mélange, et joignez-y dix fois un moule à darioles plein de crème, puis le parfum choisi, citron, fleur d'oranger, etc. Si vous voulez faire vos darioles au café ou au chocolat, vous préparez la crème à l'un ou à l'autre.

Lorsqu'elles sont remplies, vous les mettez au four gai ; la cuisson doit seulement les faire monter de 7 millimètres au-dessus du moule : enlevez-le, glacez à blanc, et servez bien chaud.

DARIOLES SOUFFLÉES.

Foncez vos moules soit avec la pâte fine, soit avec des croustades : faites cuire à part, parce que la cuisson de ces croûtes et celle de la garniture est bien différente. Pour cette garniture, mêlez dans une casserole 60 grammes de farine de riz et autant de beurre fin ; joignez-y 125 grammes de sucre pilé, deux verres de crème vanillée, et cuisez le tout sur un feu doux, comme une crème pâtissière. Changez le parfum en tout autre si vous voulez.

TALMOUSES.

Abaissez aussi mince que possible un demi-litre de pâte fine à 5 kilog., un peu ferme, ou bien des parures de feuilletage ; détaillez l'abaisse en trente rondelles de 54 millimètres. Au milieu de chacune, placez l'appareil que je vais décrire, en lui donnant la grosseur d'une pomme d'api ; relevez les bords de la rondelle sur cet appareil, de manière à en former un triangle ou petit chapeau à trois cornes, en repliant chaque pointe sur elle-même pour que le triangle ne soit pas pointu. Dorez, faites cuire à four modéré, semez de sucre fin et servez chaud. Voici l'appareil ordinaire à talmouses :

Mêlez dans une casserole deux verres de lait et autant de beurre. Ce mélange en ébullition, vous le remplissez légèrement de farine ; changez de casserole, et mêlez-y deux fromages affinés de Neufchâtel, ou 185 grammes de fromage de Brie peu salé, que vous aurez broyé dans un mortier ; ajoutez deux cuillerées de crème fouettée et quatre œufs, suivant la consistance de la pâte, qui doit avoir celle de la pâte à choux.

Vous pouvez parfumer cette pâte comme je l'ai dit à l'article qui la concerne, et en faire ainsi des talmouses de toutes façons.

IMITATIONS DIVERSES EN FEUILLETAGE.

Avec des coupe-pâte assortis, faites, sur une abaisse de feuilletage, des feuilles de chêne ou de vigne, des petits paniers, des couronnes, des masques, etc. ; meringuez-les et glacez-les ensuite, ou bien ornez-les d'un élégant masqué.

COTELETTES D'ENTREMETS, OU EN SURPRISE.

Faites une abaisse de feuilletage épaisse de 4 millimètres : détaillez-la en forme de petits cœurs, comme si vous vouliez mettre des côtelettes de mouton en papillottes ; mettez dans cette pâte de la marmelade d'abricots ; soudez les bords, donnez-leur la forme des côtelettes, posez-les sur un plafond, et faites-les cuire ; vous aurez fait un peu de pâte d'office, que vous couperez par petites bandes comme des os de mouton ; faites-les cuire, sans leur donner de couleur, à un four doux ; lorsque ces côtelettes seront cuites, dorez-les avec un peu de blanc d'œuf battu ; écrasez des macarons, qui vous serviront à les paner : faites rougir un bâtelet, posez-le sur vos côtelettes, comme pour figurer les marques du gril. Ajoutez-y les os de pâte d'office. Dressez en couronne sur le plat et servez. L'imagination du lecteur lui indiquera d'après cela beaucoup d'imitations semblables.

BISCUITS NIAUFFES.

Faites un demi-litre de feuilletage, donnez-lui un tour ou deux de plus qu'à l'ordinaire ; formez-en deux abaisses carrées de l'épaisseur d'un petit écu ; couvrez une plaque d'une de ces abaisses, étalez-y de la crême pâtissière de l'épaisseur du doigt, dans laquelle vous aurez mis une bonne poignée de pistaches pilées, des amandes amères jointes à une poignée d'amandes douces émondées, et un peu de vert d'épinards ; ajoutez-y un peu de sucre en poudre, de fleur d'oranger, et deux œufs entiers, que vous mêlerez bien dans cette crême, étendez-la également sur votre première abaisse ; couvrez-la de la seconde, dorez-la, piquez-la, coupez la moitié en formant des carrés de 81 millimètres de long sur 41 millimètres de large ; dorez-la, poudrez dessus du sucre en grains, de la

fleur d'oranger pralinée, des amandes coupées en filets; faites cuire à four doux. La cuisson achevée, retirez les gâteaux, divisez-les par carrés, parez et servez pour entremets.

PETITS GATEAUX A LA ROYALE.

Détaillez dans une abaisse de feuilletage, épaisse de 4 millimètres, trente gâteaux avec un coupe-pâte ovale long de 68 millimètres, large de 49 centimètres, et dont les extrémités soient pointues. Préparez d'autre part un glacé avec un bâton de vanille pilée, 185 grammes de sucre, le tout tamisé et mêlé avec du blanc d'œuf dans une petite terrine, où vous remuerez ce mélange avec une cuiller pendant quelques minutes. Mettez sur vos gâteaux un quart de cuillerée de cette glace, et étalez-la avec la lame du couteau pour qu'elle soit également épaisse de 2 millimètres. Attendez une demi-heure avant de mettre au four modéré, afin que l'air ait le temps de hâler le glacé, et qu'ainsi il ne puisse se rider et se fondre par place.

En défournant, appuyez le glacé qui aurait trop gonflé, ce qui arrive fréquemment. Faute de cette attention, ce fragile glacé se brise.

CHAPITRE V.

Fruits cuits, — crèmes diverses, — gelées fouettées, et autres préparations sucrées pour garnir les grands et petits entremets de feuilletage et d'autres pâtes légères.

—

FRUITS EN MARMELADE.

MARMELADE DE POMMES, DE POIRES, ETC.

Coupez vos pommes par quartiers, ôtez-en la pelure et le cœur, coupez-les en petits morceaux, mettez-les dans l'eau, où vous ajouterez un jus de citron pour tenir vos pommes blanches; quand votre quantité sera fixée, prenez les pommes, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec 250 grammes de sucre pour 500 grammes de pommes; ajoutez-y de la cannelle en bâton, un jus de citron, c'est ce qui convient le mieux à la pomme; mettez la casserole sur un feu un peu ardent; couvrez-la; quand vos pommes seront fondues, vous les remuerez sans les quitter, jusqu'à ce que la marmelade soit assez réduite; vous la déposerez dans un vase, pour les tourtes d'entremets, les petites pâtisseries, les charlottes, etc.

La marmelade de poires, celle de coings, se préparent de même. Après avoir été épluchés, les fruits à noyaux se traitent aussi de la même manière sans être divisés.

FRUITS EN COMPOTE.

ABRICOTS.

Mettez dans un poêlon moyen d'office 125 grammes de sucre, deux verres d'eau, puis ajoutez-y douze moitiés de beaux abricots de plein-vent et de bonne maturité. Lorsque vos abricots ont jeté une douzaine de bouillons, vous les retirez du sucre avec une fourchette, et les mettez sur une assiette; vous remettez ensuite douze moitiés cuire dans le même sirop. Après les avoir retirés du poêlon, vous en séparez la peau ; vous passez le sucre dans un coin de serviette, et le remettez dans le poêlon pour le faire réduire en un sirop un peu lié.

Vous préparez ainsi les poires, pommes, coings, grosses prunes, pêches, brugnons. Vous vous contentez de rouler dans le sucre en poudre les petits fruits, comme cerises, fraises, framboises, groseilles, prunes de mirabelle, etc.

FRANGIPANE.

Mettez dans une casserole cinq cuillerées de farine délayée avec cinq œufs; versez-y un demi-litre de lait, et ajoutez-y du beurre gros comme un œuf, deux grains de sel, en tournant toujours sur un feu doux. Prenez garde que le mélange ne fasse gratin : lorsqu'il sera cuit, vous le mettrez refroidir dans un vase, puis vous écraserez une poignée d'amandes émondées, trois macarons, un peu de fleur d'oranger pralinée, et assez de sucre pour que la frangipane soit bien sucrée. Le tout pilé bien fin sera joint au premier mélange en tournant. Si vous voulez que la frangipane soit aux avelines, vous les substituerez aux amandes, et colorerez avec

un peu de rose en tasse. Voulez-vous qu'elle soit aux pistaches, vous les mettez encore à la place des amandes, et colorez avec un peu de vert d'épinards. Il convient alors de supprimer une partie des macarons et la fleur d'oranger. Les macarons s'omettent même en employant des amandes, seulement on en met une plus grande quantité.

Lorsque la frangipane est bien travaillée à la cuiller de bois, on ajoute un œuf ou deux, si elle manque de consistance. On en fait un grand usage, mais elle est fort connue, et la composition des darioles varierait avec avantage les garnitures de tartes, flans, etc., ordinairement frangipanées.

CRÈME FOUETTÉE AU NATUREL.

Mettez dans une terrine deux litres de bonne crème fraîche, quantité suffisante de sucre en poudre, et une bonne pincée de gomme adragante également pulvérisée, et le parfum choisi, s'il est liquide, comme eau de rose, eau de fleur d'oranger. Si vous devez colorer la crème, vous le faites alors, puis vous la fouettez avec un fouet à biscuit. Quand le mélange est bien renflé, vous le laissez un moment, le levez ensuite avec une écumoire et le dressez en pyramide sur la tourte ou autre pâtisserie. Si, au bout d'un quart-d'heure, la crème ne se trouve pas fouettée, elle n'est pas propre à cet usage.

Au lieu de la dresser à l'écumoire, quelques personnes la mettent égoutter après l'avoir fouettée un quart-d'heure, et la sucrent alors avec 185 grammes de sucre pilé. Elles la mettent ainsi deux heures dans de la glace concassée, avant de la fouetter.

CRÈMES FOUETTÉES DE TOUS GENRES.

Pour faire la crème fouettée au café, à la vanille, à l'orange, au citron, à la bergamotte, il suffit d'employer une partie de sucre parfumé à ces différents parfums.

On la fait au chocolat, en fondant 125 grammes de chocolat dans un demi-verre d'eau bouillante, qu'on joint à la crème avec 125 grammes de sucre avant de fouetter, ce qui se fait toujours.

Deux cuillerées de vert d'épinards tamisé, délayé avec un demi-verre de marasquin, et mêlé tout d'abord à la crème, donne la *crème fouettée printanière*. La crème fouettée aux fraises reçoit, étant liquide encore, le suc de 375 grammes de fraises bien mûres, avec une légère infusion de cochenille, et les 185 grammes de sucre ordinaire (1).

CRÈMES FOUETTÉES GARNIES.

Cette crème placée en pyramide, reçoit, ainsi que la printanière, çà et là de belles fraises ou framboises. La *crème fouettée au naturel* se garnit de même avec de petits filets d'écorce d'orange, ou de citrons verts confits. La *crème fouettée aux pistaches* se hérisse de 125 grammes de pistaches coupées en filets, qui s'entuilent les unes près des autres dans la mousse légère qu'elle a formée.

CRÈMES PATISSIÈRES.

Mettez dans une casserole six jaunes d'œufs et deux cuillerées de farine tamisée, puis délayez avec la spatule cette

(1) On fait de la manière la plus simple d'excellentes *crèmes au punch*, en parfumant une crème au naturel, ou une crème ordinaire avec quelques cuillerées de sirop de punch.

pâte mollette ainsi obtenue, en y versant peu à peu trois verres de crême bouillante et un grain de sel. Tournez alors votre crême sur un feu doux, retirez-la quand elle commence à s'attacher à la spatule. Lorsqu'après l'avoir tournée hors du feu, vous la voyez consistante et lisse, vous la remettez sur le fourneau modéré, et continuez de tourner pendant dix minutes pour la cuire à point.

Vous clarifiez ensuite 90 grammes de beurre, et dès qu'il se colore, vous le jetez dans la crême qui se trouve achevée : vous la mettez alors dans une terrine, et songez à la parfumer, tout en y ajoutant 125 grammes de sucre et autant de macarons ; le tout pilé.

Ce sucre sera parfumé d'une odeur quelconque; ou bien, après la cuisson de la crême et l'addition du beurre clarifié ou cuit à la noisette, on y joindra 185 grammes de chocolat râpé, 60 grammes de sucre, et 125 grammes de macarons doux. Ces odeurs, ce chocolat donnent leur nom à la crême.

Pour la *crême pâtissière aux pistaches,* après sa cuisson vous y mêlez 125 grammes de pistaches pilées avec 30 grammes de cédrat confit et dix amandes amères; le tout bien broyé et délayé avec deux cuillerées de vert d'épinards. Avec cela, vous mettez 185 grammes de sucre et 125 grammes de macarons d'avelines ou autres. Cette crême doit être d'un vert tendre.

On fait aussi des crêmes pâtissières au raisin de Corinthe, aux avelines, en mettant 125 grammes de l'un ou des autres avec 125 grammes de macarons, et la dose de sucre accoutumée.

CRÈME AUX PISTACHES.

Emondez 66 grammes pistaches bien fraîches ; lavez-les et pilez-les jusqu'à ce qu'elles deviennent en pâte que vous

poserez sur un linge clair afin d'en exprimer tout le jus; vous mettrez ce jus dans un poêlon d'office avec 30 grammes de sucre en poudre, une tasse de lait que vous verserez en remuant le mélange. Faites prendre sur un feu doux en remuant toujours avec la spatule, faites jeter trois bouillons; retirez dès que l'appareil aura repris sa tranquillité; versez dans un vase profond et vous couvrez dès qu'il sera refroidi jusqu'à ce que vous employiez cette crême. Si vous voulez la rendre plus verte, joignez un peu d'eau d'épinards.

CRÊME PLOMBIÈRE AU RHUM.

Mettez dans une casserole huit jaunes et une cuillerée de farine de riz; ajoutez trois verres de bon lait presque bouillant; placez le tout sur un feu modéré, en remuant toujours la crême avec une cuiller de bois. Lorsqu'elle commence à prendre, vous l'ôtez du feu et la remuez parfaitement pour la délayer bien lisse; après quoi vous la cuisez sur un feu doux pendant quelques minutes. Cette crême doit être de la consistance d'une crême pâtissière bien faite. Alors vous y mêlez 125 grammes de sucre en poudre et un grain de sel; après l'avoir changée de casserole, étant froide, vous la mettez à la glace, mais ayez soin de la remuer de temps en temps. En refroidissant, elle s'épaissit un peu. Lorsqu'elle est frappée par la glace, et au moment du service, vous y mêlez un demi-verre de bon rhum, et ensuite une assiette de bonne crême fouettée bien égouttée. Le tout bien amalgamé doit vous donner une crême veloutée légère et moelleuse.

Diverses crêmes plombières. — On remplace le rhum par du rac, du curaçao ou du marasquin, par le jus exprimé de 500 gram. de fraises ou de framboises; par une marmelade liquide d'abricots ou de prunes de reine-claude, ou de mirabelle, ou bien encore des fruits suivants : ananas, pommes de rainettes, poires, pêches, coings et cantaloups.

Après avoir dressé ces crêmes en rocher, on les garnit de fruits assortis comme les crêmes fouettées.

DES PRÉPARATIONS COLLÉES.

Ces préparations, qui font l'épouvantail des ménagères et l'ennui de beaucoup de pâtissiers, sont en réalité bien faciles. Il est vrai que les procédés complexes, embarrassants, employés à cet égard; que les recettes obscures, prolixes, multipliées, contribuent pour beaucoup à ce fâcheux résultat; mais j'espère simplifier tellement la chose, qu'une gelée, un blanc-manger se feront désormais aussi facilement qu'un potage.

La matière collante sera ou de la colle de poisson, ou de la colle d'écaille, ou de la gélatine. La seconde et la troisième surtout sont à bien meilleur marché que la première (1). Cette matière collante doit être sucrée; le sucre, de son côté, doit être clarifié ainsi qu'elle. Nous allons les clarifier simultanément, ce qui nous évitera des soins, des frais de combustible, et nous permettra de conserver la colle toute prête pour le moment où nous voudrons nous en servir.

MANIÈRE DE CLARIFIER ENSEMBLE LE SUCRE ET LA COLLE, SOIT GÉLATINE, SOIT COLLE D'ÉCAILLE OU DE POISSON.

Faites tremper dans l'eau froide l'une de ces substances, jusqu'à ce qu'elle soit bien amollie et gonflée, ce qui peut durer cinq à six heures pour la gélatine, et dix à douze pour la colle de poisson. Si vous êtes pressé, vous pourrez abré-

(1) La *Grenetine*, gélatine de première qualité qui porte le nom de son inventeur *M. Grenet*, de Rouen, se recommande par sa pureté, sa transparence et une saveur douce insipide.

ger cette macération, pendant laquelle vous changerez l'eau deux fois. Vous ferez dissoudre dans la troisième, que vous ferez chauffer jusqu'à l'ébullition. La dissolution alors obtenue, vous la laissez un peu refroidir, puis vous y ajoutez de beau sucre concassé et du blanc d'œuf battu dans l'eau filtrée (il faut un blanc d'œuf pour 2 kilog. de sucre). Vous remettez sur le feu, et dès que le mélange commence à bouillir, vous versez le jus de deux citrons, ou bien quelques gouttes d'acide nitrique ou tartrique. Vous passez le tout et vous divisez le liquide par verres; chaque verre tient 30 grammes. Vous mettez dans des flacons un ou deux verres, et vous les conservez pour vous en servir à préparer à l'instant même le blanc-manger, le fromage bavarois, qui garniront les charlottes, poudings, flans, tartes, etc.

Doses de la matière collante et de la matière sucrée. — Maintenant, quelle est la dose du sucre et de la colle pour une gelée? On ne peut répondre d'une manière absolue. Cela dépend de la grandeur du moule, de la saison; car il faut un sixième de colle en plus lorsque le temps est humide et pluvieux; de la nature du liquide, car en effet les gelées, qui se composent de vins et de liqueurs spiritueuses, doivent être moins collées et sucrées que les sucs de fruits, que les infusions de fleurs. Et parmi ceux-ci il en est, comme les sucs de citrons, d'oranges, de verjus, d'épine-vinette, d'ananas, qui demandent un surcroît de sucre, tandis que les jus de framboises, fraises, raisins muscats, non-seulement doivent être moins sucrés, mais encore exigent l'addition du suc de citron, pour que leur douceur ne dégénère pas en insipidité. Voici cependant des règles générales.

Il faut 30 grammes de colle peu gelée; l'addition de 4 ou 12 grammes fait la différence. Quant au sucre, il en faut 310 à 375 grammes, suivant la nature de l'arôme. C'est à vous à considérer ces proportions, en joignant le sucre à la dissolution de colle au moment de la clarification. Si cela vous gê-

nait, vous pourriez mettre égale partie de l'un et de l'autre, et avoir d'ailleurs du *sirop de sucre* ou sucre clarifié, pour ajouter les 340 ou 275 grammes à ceux que contiendraient les deux verres de dissolution. Cela ferait une mesure usuelle d'une grande commodité.

Manière de préparer les gelées.— S'il s'agit d'une gelée de fleurs, vous faites une infusion de leurs pétales, à la dose d'environ 30 à 60 grammes, dans l'addition du sirop de sucre bouillant. Vous couvrez hermétiquement pour conserver le parfum, et quand le sucre est tiède, vous le passez au tamis de soie et y joignez les deux verres de dissolution sucrée de colle à peine tiède. Vous remuez ce mélange avec une cuiller d'argent, et pilez 7 kilog. et demi de glace, que vous placez dans un grand tamis ou vase. Vous placez le moule à gelée au milieu, en ayant soin qu'il soit entouré partout d'une égale épaisseur de glace. Vous versez le mélange dans ce moule, que vous couvrez avec un couvercle de casserole ou d'un plat à sauter sur lequel vous placez des morceaux de glace pilée. Vous laissez là le moule environ pendant trois à quatre heures. Au moment de servir, vous emplissez d'eau chaude à ne pouvoir tenir la main, une terrine qui puisse recevoir le moule ; vous l'y plongez promptement et de telle sorte que l'eau passe par-dessus la gelée. Renversez alors promptement la gelée dans la charlotte en enlevant le moule. Vous ne sauriez à ce moment agir avec trop d'agilité.

Gelée de fleurs. — Il est essentiel de ne déposer les gelées de fleurs et de fruits rouges dans aucun vase étamé, de ne les point toucher avec des cuillers d'étain, car on les ferait tourner au violet terne. Pour animer le coloris des gelées de violettes, œillets, roses, fraises, framboises, groseilles, on mêle à l'infusion des pétales une pincée de graines de cochenille. Pour les gelées de jasmin, jonquilles, tubé-

reuses, on joint à 30 grammes de l'une de ces fleurs quelques légers brins de safran.

Gelée de fruits. — On pile (je suppose la gelée au verjus) 1 kilog. de ce fruit avec une poignée d'épinards; on filtre à la chausse, et l'on mêle la liqueur filtrée avec 45 grammes de colle sucrée et 430 grammes de sirop de sucre. Si l'on n'a pas le temps de filtrer le verjus, on l'écrase et on le met simplement infuser dans le sucre. Cela se fait surtout pour les gelées de fruits rouges. Il en faut 500 grammes ordinairement.

Gelée d'abricots. — Pour les gelées de pêches ou d'abricots, faites un sirop avec dix-huit de ces fruits, 310 grammes de sucre, deux verres de colle clarifiée. Ajoutez le jus d'un citron.

Gelée de grenades. — Le jus filtré de cinq belles grenades; sirop à la dose précédente, coloré avec du carmin; la colle ordinaire.

Macédoine de fruits. — Préparez un sirop de fruits que vous réduirez en gelée; prenez un moule à gelées, frappez-le à la glace, garnissez-le d'une couche de votre sirop; employez pour cela une cuiller d'argent; mettez dessus, avec un grand soin, un lit de fraises bien entières; recouvrez avec une couche de sirop, faites frapper, puis mettez une autre couche avec des quartiers d'abricots; laissez frapper, puis recouvrez d'une couche de sirop; posez encore d'autres fruits, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein. Il est essentiel de ne mettre les couches que lorsque les précédentes sont prises; sans cette précaution, tout se confondrait. On doit de même observer, dans l'arrangement des fruits, de maintenir les distances et de ne pas les poser l'un sur l'autre; il faut que le fruit de la seconde couche soit posé entre ceux de la première. Couvrez votre moule et entourez-le de glace, pendant deux heures et demie à peu près;

démoulez ; mettez sur le dessus un bouquet fait avec de l'angélique, et servez.

Gelées à la vanille, à l'orange, au citron, au cédrat, au café. — Une addition de sucre parfumé à ces odeurs.

Gelée au thé. — Colorez en rose 325 grammes de sirop de sucre, jetez-y 8 grammes de thé. Laissez refroidir ; ajoutez un demi-verre de kirschwasser, un verre d'eau ; filtrez. Collez à l'ordinaire.

Gelées aromatiques. — Substituez au thé de la recette précédente, 60 grammes d'angélique verte et 30 grammes de sa graine. Point de coloris, vous aurez la *gelée à l'angélique.* Pour celle de *menthe,* substituez au thé 45 grammes de menthe frisée, le zeste de deux citrons. Quand l'infusion est tiède, faites-y dissoudre 2 grammes d'essence de menthe poivrée.

Gelées de vins et de liqueurs. — Employez les vins de Champagne, de Madère sec, de Malaga, d'Alicante, de Frontignan, de Calabre, à la dose de deux verres pour 45 grammes de colle et 375 grammes de sucre ; joignez-y le suc d'un citron et un peu de cochenille pour les vins non assez colorés.

Employez le *parfait-amour,* les anisettes de Bordeaux, les caux d'or, d'argent, de la côte ; les crêmes de Moka, cacao de Barbade, vanille de Malte, le marasquin, le vespetro, à la dose de deux verres et demi pour autant de colle sucrée, et 375 grammes de sucre.

GELÉES FOUETTÉES.

Ces gelées ne sont autre chose que les gelées ordinaires fouettées sur la glace. Elles sont moins distinguées que les gelées limpides, mais elles se font en une heure et demie, et servent à réparer une gelée ordinaire manquée.

Après avoir préparé une gelée, vous en versez le quart dans le moule; tandis qu'il prend, vous fouettez le reste dans un vase mis à la glace, avec un fouet de buis, comme des blancs d'œufs. Sitôt qu'elle mousse, vous la jetez dans le moule. Ces moules ressemblent beaucoup aux fromages bavarois.

BLANCS-MANGERS.

Cette préparation ne vous donnera pas plus de peine. Faites un lait d'amandes d'environ six verres, ou, si vous êtes pressé, préparez six verres d'une solution épaisse de sirop d'orgeat; ajoutez-y un peu plus de deux verres de colle, et la dose de sucre ordinaire.

On parfume les blancs-mangers au rhum, au rac, aux fruits à zestes, aux fruits rouges, aux sucres parfumés, aux avelines, pistaches, en joignant ces objets, selon leur nature, aux amandes pilées, au lait qu'on en obtient, au sirop de sucre.

FROMAGE BAVAROIS.

Faites l'infusion d'un parfum ou d'une saveur quelconque dans deux verres de crême froide, ou trois verres de lait bouillant, d'après la nature du parfum ou de la saveur. Ajoutez-y, après avoir passé à l'étamine, un verre de colle clarifiée un peu tiède, et 250 grammes de sucre pilé ou de sirop de sucre. Versez ce mélange dans un moule en dôme, profond de 108 millimètres et d'un diamètre de 270 millimètres, ou à son défaut dans un bol : mettez l'un ou l'autre dans 7 kilog. et demi de glace pilée. Au bout d'un quart-d'heure, remuez de temps en temps la crême avec une grande cuiller d'argent : dès qu'elle se lie, remuez sans cesse, et enlevez la glace.

Cela fait, mêlez-y par parties et rapidement un fromage

à la Chantilly, bien égoutté, et du même volume que le moule de la charlotte ou autre entremets de pâtisserie que vous devez remplir. Remuez toujours ce mélange, afin d'affaisser la crême fouettée, qui, par ce moyen, vous donne un fromage bavarois extrêmement moelleux. Versez dans le moule placé à la glace, et démoulez après une heure et demie de congélation.

Tous les parfums de fleurs et de fruits nouveaux, le café, chocolat, thé, l'odeur des zestes, les saveurs des diverses amandes, des liqueurs choisies, comme le parfait-amour, le curaçao, le marasquin, la vanille, la fleur d'oranger, l'essence de menthe, l'anis étoilé, le caramel, etc., conviennent aux fromages bavarois.

DES SOUFFLÉS.

SOUFFLÉ AU RIZ.

Faites infuser deux gousses de vanille dans neuf verres de lait bouillant pendant un quart-d'heure; servez-vous en à délayer 500 grammes de farine de riz. Après un pareil intervalle de temps employé à faire cuire sur un feu doux, joignez-y 500 grammes de sucre pilé, 250 grammes de beurre fin et une pincée de sel; remuez toujours. Pendant ce temps, faites fouetter seize blancs d'œufs. Dès qu'ils sont presque assez fermes, ôtez le mélange du feu, et mêlez-y les seize jaunes. Le soufflé doit offrir alors la consistance d'une crême pâtissière, sinon vous y ajoutez un peu de crême fouettée au liquide; vous y mêlez d'abord le quart des blancs, puis le reste avec légèreté, comme on mélange la pâte à biscuit. Vous versez le soufflé dans la croustade, la casserole de riz ou la tourte de feuilletage, la corbeille de pâte d'office, tous cuits à l'avance. Vous le soutenez par des bandes de papier fort

et beurré, placées autour du haut de la croustade, et vous placez au four modéré pendant deux à deux heures et demie. Près de servir, vous sortez le soufflé, vous le masquez de sucre pilé et vous le glacez avec la pelle rouge, en le tenant d'ailleurs sur un plafond placé sur de la cendre rouge. Toutes ces précautions ont pour but d'empêcher le soufflé de s'affaisser. Il doit être servi aussitôt.

Les crêmes indiquées pour les fromages bavarois s'emploient aussi pour les soufflés.

FONDUS.

Remuez ensemble 500 grammes de beurre et 250 grammes de fécule. Versez-y six verres de crême, avec le parfum choisi, et six cuillerées de sucre pilé. Tournez sur le feu. Ajoutez des blancs fouettés (quinze), puis leurs jaunes comme pour le soufflé. Donnez la même consistance, et faites cuire en caisse au four modéré pendant vingt minutes. Quand on fait le fondu au fromage, on met seulement une cuillerée de sucre. Il doit être servi de suite et bien chaud comme les soufflés.

QUATRIÈME PARTIE.

PATISSERIE DE PETIT-FOUR (1).

CHAPITRE PREMIER.

Des biscuits et de leurs dérivés.

OBSERVATIONS.

Le *petit-four* comprend spécialement les gracieuses et délicates pâtisseries de dessert. Cette partie, fort étendue et non moins perfectionnée, forme à elle seule, dans les grandes villes, des établissements particuliers. Exploitée autrefois par les Allemands et les Suisses, elle était fort restreinte entre leurs mains; mais depuis les développements donnés à la pâtisserie moderne, depuis la fondation des maisons *Gross* frères, cette branche de notre art ne laisse plus rien à désirer pour le mérite et le succès.

Le commerce du petit-four convient surtout aux personnes adroites, soigneuses, qui n'ont ni assez de force, ni assez d'avances pour fabriquer la pâtisserie en général. Nous allons traiter cette quatrième division avec autant plus de soin, qu'elle peut ainsi aider beaucoup de lecteurs à se faire un

(1) Voyez le *Manuel des Petits-fours*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

état, et que, d'autre part, elle n'est pas moins importante pour les pâtissiers en tous genres, soit pâtissiers commerçants, soit pâtissiers de maison, qui ne peuvent pas ignorer un tel accessoire. Il est aussi très-essentiel pour les cuisinières et les dames ménagères qui habitent la campagne.

Les produits du petit-four sont excessivement nombreux; c'est à cette cause sans doute qu'il faut attribuer le désordre qui règne dans tous les ouvrages qui en font mention. Nous voudrions aussi ne rien omettre d'utile, et pourtant nous ne pouvons faire de cette partie un volume à part. Mais heureusement l'ordre, ce secours dans tous les travaux, va faciliter les nôtres, et nous tirer d'embarras.

D'après la marche suivie jusqu'ici, nous allons rapporter à des principes généraux les mille recettes qui composent l'instruction du petit-four. Ainsi, dans ce premier chapitre, nous traitons du genre *biscuit* et de ses dérivés, tels que *gâteaux de Savoie*, etc. Dans le second, nous parlerons des *petites meringues, petits soufflés, couronnes royales* et autres gâteaux de sucre. Le troisième chapitre comprendra les *gaufres* et *plaisirs*. Le quatrième, les *croquants de pâte sucrée, biscotins*, et leurs dérivés. Le cinquième, les préparations de *pâte d'amandes, macarons, massepains*, etc. Enfin, le sixième chapitre traite de toutes les imitations de légumes, fruits et fleurs au moyen des pâtes précédentes.

PATE A BISCUIT.

Vous cassez quinze œufs, vous mettez les blancs dans une terrine et les jaunes dans une autre ; avec ces derniers vous employez 500 grammes de sucre en poudre fine, vous ajoutez un peu de fleur d'oranger, ou un peu d'écorce de citron bien hachée, ou tel aromate que vous jugerez convenable ; vous battez bien vos jaunes et votre sucre avec une spatule ou cuiller de bois : lorsque les jaunes seront un peu blanchis,

vous battrez les blancs avec un fouet de buis; dès qu'ils seront fermes et qu'ils se tiendront debout, vous y joindrez vos jaunes. Si c'est pour un gros biscuit, vous mettrez 500 grammes de farine; si c'est pour du petit biscuit, vous n'emploierez que 375 grammes; vous la mêlerez légèrement avec les jaunes et les blancs; votre pâte bien mêlée, vous l'arrangez dans un moule bien beurré ou dans vos caisses; vous saupoudrez l'extérieur de sucre en poudre.

Vous les faites cuire dans un four ouvert. En les sortant du four, vous les glacez de la manière suivante : on prend du sucre en poudre très-fine, un blanc d'œuf et le jus de la moitié d'un citron; on bat le tout ensemble jusqu'à ce que le mélange devienne bien blanc; on couvre le biscuit avec cette glace, et on le laisse refroidir et sécher.

BISCUITS A LA CUILLER.

La pâte de ces biscuits ne diffère pas de la précédente, mais la disposition en est toute particulière. Pour *coucher* ces biscuits (c'est ainsi qu'on s'exprime), on replie en long des demi-feuilles de papier d'office, afin de donner seulement aux biscuits une longueur de 81 millimètres, et la grosseur du doigt. On se sert pour les coucher, du cornet de papier, agissant délicatement, et laissant entre eux quelques millimètres de distance. Dès qu'une feuille est remplie ou couchée, vous la prenez à deux mains, et l'appliquez du côté des biscuits sur une légère couche de sucre en poudre passé au tamis de soie, que vous avez étendue sur une feuille de papier d'égale grandeur. Vous renversez ensuite votre feuille couchée sur une plaque, et continuez à coucher des biscuits jusqu'à ce que vous ayez employé toute la pâte. Mais vous vous interrompez pour mettre au four les premières feuilles dès que le sucre, en se fondant, commence à rendre les biscuits luisants.

La chaleur du four doit être modérée, et le bouchoir entr'ouvert, afin de donner aux biscuits le temps d'agir. Fermez après dix minutes, et retirez-les dès qu'ils se colorent. A mesure que vous les ôtez, pliez les feuilles de papier en deux pour les faire tenir droits. Lorsqu'ils sont froids, soulevez-les avec une lame de couteau très-mince, puis accouplez-les deux à deux en dessous.

BISCUITS A LA CRÈME.

Après avoir travaillé les jaunes d'œufs comme à l'ordinaire et les avoir mêlés avec les blancs, vous joignez au mélange 45 grammes de farine tamisée et séchée au four, et quatre cuillerées à bouche de crême fouettée bien égouttée. Cette quantité convient pour trois œufs et donne douze petites caisses. On peut parfumer de vanille, de bigarade, ou de fleur d'oranger pralinée.

BISCUITS D'AMANDES.

Prenez 250 grammes d'amandes douces, autant d'amandes amères, quinze blancs d'œufs, huit jaunes d'œufs, 60 grammes de belle farine et 1 kilogramme de beau sucre en poudre; versez de l'eau bouillante sur les amandes, et remplacez-la un instant après par de l'eau fraîche; enlevez-en la peau, et mettez-les à mesure dans une serviette; pilez-les dans un mortier de marbre, en y ajoutant par deux fois deux blancs d'œufs, outre la dose prescrite, pour que les amandes ne tournent pas à l'huile quand elles sont entièrement réduites en pâte; battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige, et les jaunes à part avec la moitié du sucre; vous mêlez les jaunes et les blancs bien battus, avec de la pâte d'amandes; mettez le surplus du sucre dans une bassine, et saupoudrez le tout avec de la fleur de farine mise dans un tamis, que

vous agitez pour la faire tomber; en même temps remuez continuellement le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Vous avez préparé d'avance des petites caisses de papier de la forme que vous désirez; vous les remplissez avec de la pâte et vous les glacez avec du sucre en poudre et de la fleur de farine, mêlés ensemble et mis dans un tamis, que vous agitez au-dessus de vos moules. Vous avez soin que votre four soit médiocrement chaud.

On peut aussi en dresser à la cuiller, en ayant soin de les faire chauffer quand on les tire du four, car si on les laissait refroidir, la glace s'enlèverait.

BISCUITS AUX AVELINES.

Prenez 250 grammes d'avelines, autant de sucre, 30 grammes d'amandes amères, six blancs d'œufs, trois jaunes, 30 grammes de belle farine, et pilez les avelines et les amandes amères pelées; ajoutez-y un peu de blanc d'œuf pour les empêcher de tourner en huile; battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; mêlez-y les jaunes, que l'on a dû battre séparément avec la moitié du sucre, et tandis que vous battez ce mélange sans discontinuer, vous le saupoudrez avec la farine et le reste du sucre, que vous mêlez ensemble dans un tamis que vous agitez dessus. Le mélange étant bien fait, vous versez la pâte dans des caisses de papier et mettez au four comme il est indiqué ci-dessus. On donne du parfum aux biscuits en mettant dans les jaunes d'œufs, lorsqu'on les bat, un peu de râpure de citron.

BISCUITS AUX PISTACHES.

Prenez 500 grammes de belles pistaches, 60 grammes d'amandes douces, autant de farine, seize blancs d'œufs, huit jaunes, et 500 grammes de sucre; échaudez les pistaches et

lès amandes, dont vous enlevez la peau; vous les tenez à l'eau fraîche pendant quelques minutes, les mettez égoutter et les essuyez avec un linge; pilez-les dans un mortier de marbre, en y ajoutant de temps en temps quelques blancs d'œufs, outre la dose indiquée; battez séparément les blancs et les jaunes d'œufs, ceux-ci avec la moitié du sucre, en y mêlant de la râpure de citron; réunissez-les, battez-les sans discontinuer, tandis que vous saupoudrez avec la farine et le reste du sucre mêlés dans un tamis; mettez ensuite la pâte dans les caisses; glacez-la.

GATEAUX OU BISCUITS DE SAVOIE.

Prenez douze œufs, 375 grammes de farine et 625 grammes de sucre pilé; vous cassez vos œufs et séparez les jaunes des blancs; vous les battez à part, les premiers avec le sucre, et les autres jusqu'à ce qu'ils moussent, mais non qu'ils tournent à la neige, car la pâte présenterait des grumeaux et se lierait imparfaitement. Pour éviter ce désagrément, vous ajouterez un peu d'alun calciné en poudre aux blancs d'œufs; vous les mêlerez ensuite, ainsi que la farine, après l'avoir passée au tamis de soie et fait sécher à l'étuve; ajoutez-y la râpure d'un citron. Votre mélange étant bien fait, remplissez de votre pâte les moules convenables (*voyez* fig. 12), que vous avez préalablement beurrés au beurre épongé ou clarifié, et saupoudré ensuite de sucre tamisé, en masquant de ce sucre le beurrage par deux fois. Pendant l'été, il faut beurrer à la cave, crainte que la chaleur ne fasse tourner le beurre à l'huile. Placez le moule sur un plafond, et celui-ci au four modéré, au milieu, sur des cendres, en tenant les bouchoirs ouverts quelques instants.

Les gâteaux suffisamment cuits, vous les retirez du four et vous les ôtez des moules. Lorsqu'on veut en dresser à la cuiller, on les coupe avec un couteau pendant qu'ils sont chauds.

On les coupe aussi en carrés ou en losanges assez forts, et l'on revêt le dessus d'une glace colorée, comme nous allons l'expliquer plus bas.

On rend ces biscuits plus légers en mettant 60 grammes de farine de moins et deux blancs d'œufs de plus.

BISCUITS MANQUÉS.

Mettez dans une terrine 250 grammes de sucre, 375 grammes de farine, 125 grammes de beurre, un peu de sel, un peu de fleur d'oranger, 125 grammes d'amandes pilées, six jaunes d'œufs et deux œufs entiers ; battez bien le tout ensemble ; fouettez vos six blancs d'œufs, incorporez-les légèrement dans votre appareil ; faites une caisse de papier ; beurrez-la, versez-y cet appareil, et faites-le cuire au four comme pour le biscuit. Durant la cuisson de vos manqués, coupez des amandes en dés ou en filets, mettez-y du sucre en poudre un tiers de leur volume ; mouillez-les avec des blancs d'œufs battus ; aux trois quarts de la cuisson de vos manqués, dorez-les et masquez-les de cet appareil d'amandes ; remettez-les au four pour achever leur cuisson et leur faire prendre une belle couleur ; ensuite retirez-les et coupez-les, soit en losange, soit en carré, ou de toute autre manière.

ZAUTE TARTE, OU GATEAU DE SABLE.

Prenez 500 gram. de beurre, 500 gram. de sucre, 500 gram. de fleur de farine, douze jaunes d'œufs crus ; lavez votre beurre dans de l'eau tiède afin de le ramollir, placez-le dans un mortier bien propre, incorporez votre sucre à l'aide du pilon ; travaillez bien cette préparation ; ajoutez votre farine et vos jaunes d'œufs peu à peu ; écrasez une poignée de fleur d'oranger pralinée, ajoutez-la à votre préparation. Vous ne sauriez trop travailler ce gâteau, car de ce travail dé-

pend sa beauté. Fouettez six blancs d'œufs, incorporez-les bien avec votre appareil : beurrez une tourtière, versez votre gâteau dedans ; même cuisson que le biscuit manqué. Étant refroidi, en le mettant dans la bouche il doit tomber en sable.

BISCUITS DE PROVENCE.

Prenez seize œufs, dont vous séparez le jaune du blanc, et 260 grammes de sucre en poudre, que vous battrez bien légèrement avec les jaunes. Prenez ensuite 125 grammes d'amandes amères, et même quantité d'amandes douces. Pilez-les avec du blanc d'œuf et la râpure de 60 grammes de citron, jusqu'à ce que vous n'aperceviez plus de morceaux d'amandes. Cela fait, vous mêlerez avec les jaunes d'œufs battus avec le sucre, en ajoutant 30 grammes de fleur d'oranger pralinée. Le tout bien mêlé, faites les blancs très-durs, et mêlez le tout ensemble. Dressez vos biscuits dans les petits moules aux biscuits de Reims, ou dans d'autres moules de même calibre, si vous en avez. Vous pouvez donner à ces biscuits toute forme qu'il vous plaira. Les moules graissés comme ci-dessus, saupoudrez avec un peu de sucre en poudre. Cuisez ces biscuits au four d'une bonne chaleur; quand ils seront cuits, ce que vous reconnaîtrez à leur fermeté en les touchant, sortez-les des moules et laissez-les refroidir ; faites ensuite une glace au rhum, et glacez-en le fond et les côtés, en les mettant sens dessus dessous sur des tamis. Passez-les au four, et aussitôt que la glace ne tache plus au doigt en la touchant légèrement, défournez-les. Votre glace ne doit être faite qu'avec du rhum.

BISCUITS RUBANS.

Prenez six jaunes, que vous battrez avec 250 grammes de sucre, en ajoutant un œuf entier et 30 grammes de beurre

bien frais. Préparez aussi 185 grammes de farine et trois blancs d'œufs, que vous battrez à la neige. Mêlez le tout ensemble : ayez un moule en fer-blanc de 33 centimètres de long sur 108 millimètres de large ; graissez-le légèrement avec de la cire, mettez de la pâte à la hauteur de 14 millimètres, et passez dans un four bien vif, pour que le dessus prenne une couleur jaune ; retirez aussitôt et mettez un lit de pistaches hachées ; couvrez ce lit avec de la nouvelle pâte, et sans passer au four, fondez un lit de chocolat en poudre, et passez le tout au four. Sitôt que votre chocolat sera un peu fondu, sortez du four et mêlez de la nouvelle pâte. Recouvrez-la avec du sucre rouge sans la passer au four. Mettez encore une couche de pâte, et passez-la au four, pour que votre biscuit puisse cuire. Aussitôt qu'il sera cuit, retirez-le et versez-le sur un tamis. Laissez-le refroidir, après quoi vous couperez des bandes de la grosseur de 14 millimètres.

Ce biscuit sera aussi bon que beau, si vous avez soin de mettre un peu de vanille, et de le cuire à propos.

HÉKERLY DE BALE.

Prenez 1 kilogramme de miel ordinaire, quand vous aurez préparé sur un tour 1 kilogramme de farine, 750 grammes d'amandes hachées, trois noix muscades pilées, 60 grammes de cannelle en poudre, 30 grammes de clous-de-girofle, 185 grammes d'écorce de citron hachée, un vingtième de litre de kirschwasser et autant de rhum, 1 1/2 kilogramme de sucre. Cette préparation faite, vous mettrez votre miel sur le feu ; quand il aura bouilli, vous le verserez sur votre farine, et vous mêlerez le tout ensemble : il faut que votre pâte soit très-dure. Si elle ne l'était pas assez, vous ajouterez 125 grammes de sucre et 250 grammes de farine.

Votre pâte achevée, ayez un emporte-pièce carré, de 41

millimètres de large sur 54 millimètres de long. Coupez votre pâte avec un couteau, en tranches de l'épaisseur de 3 millimètres, et placez-les sur des plaques couvertes de farine, de manière qu'elles se touchent, et faites-les cuire dans un four d'une bonne chaleur. Pour reconnaître si vos hékerlys sont cuits, soufflez dessus en les retirant du four. Si votre souffle les fait tomber, nul doute qu'ils ne sont pas cuits ; si, au contraire, ils résistent à votre souffle, vous pouvez les défourner, ils sont assez cuits ; mais ne les séparez pas les uns des autres, retournez-les seulement, et brossez la farine ; remettez-les ensuite sur des plaques, et faites cuire 250 grammes de sucre au soufflé. Ayez un pinceau et glacez-les légèrement. Quand la glace est sèche, vous pouvez les séparer et les placer dans un endroit sec.

BISCUITS MÉLANGÉS.

BISCUITS AU RIZ OU A LA FÉCULE.

Mettez dans une terrine 125 grammes de farine de riz passée au tambour, ou de fécule ; 500 grammes de sucre fin passé au tamis, l'écorce de la moitié d'un citron râpé, six jaunes d'œufs : battez le tout ensemble pendant une demi-heure avec deux spatules ; vous y ajouterez ensuite douze blancs d'œufs fouettés, que vous mêlerez bien avec votre composition de biscuits : dressez-les dans les moules ; faites cuire dans un four doux ; glacez après la cuisson.

BISCUITS EN MACÉDOINE.

Prenez la râpure d'un citron, seize blancs d'œufs, six jaunes, 250 grammes de farine de riz, 310 grammes de sucre en poudre, 60 gram. de marmelade de pommes, 60 gram.

de marmelade d'abricots et 60 grammes de fleur d'oranger; pilez dans un mortier les marmelades et la fleur d'oranger; jetez-les ensuite dans les blancs d'œufs fouettés en neige; battez les jaunes avec le sucre, pendant quinze minutes; après, mêlez le tout ensemble; lorsque le mélange est exact, ajoutez-y la farine et la râpure de citron, dressez dans les caisses, et faites cuire et glacer à un feu très-modéré.

PETITS BISCUITS SOUFFLÉS.

Tous les biscuits soufflés se font de même; soit qu'on les prépare aux pistaches, aux avelines, aux amandes, à la vanille, etc. Nous prenons pour exemple les *biscuits soufflés à la fleur d'oranger pralinée.* Ils s'élèvent tous de quelques millimètres au-dessus de la caisse, et forment un soufflé léger, clair et brillant.

Fouettez trois blancs d'œufs bien fermes; mêlez 250 grammes de sucre passé au tamis de soie, et 30 grammes de fleur d'oranger pralinée, que vous hachez légèrement. Garnissez de cet appareil de petites caisses plissées, de 20 millimètres de diamètre sur 20 millimètres de hauteur; mais ayez soin de ne les remplir qu'à moitié, et quand les biscuits sont en caisse, masquez-les un peu épais de sucre passé au tamis de soie, et mettez-les ensuite dans un lieu humide pour aider ce sucre à fondre. Après cela vous mettez au four doux, et les retirez de belle couleur.

BISCUITS MERINGUÉS.

Emplissez un moule de pâte à biscuit, après l'avoir enduit de farine, faites cuire à four ordinaire; retirez-le dès qu'il aura pris la couleur blonde, démoulez immédiatement, placez-le sur un clayon et couvrez-le avec un appareil de meringue ordinaire (*Voyez* Meringues), à l'aide d'une poche remplie de ce dernier; mélangez des morceaux d'amandes,

pressez légèrement l'appareil sur le biscuit, afin qu'il s'y incorpore, et remettez-le un instant au four, afin de donner de la couleur au meringué et le rendre croquant.

BISCUITS GLACÉS.

Beurrez une casserole et emplissez-la de pâte à biscuit (*Voir* au mot Pâte); mettez au four doux pendant une demi-heure, retirez et faites refroidir. Démoulez et garnissez le dessus d'une glace au rhum, au chocolat ou à la rose (*Voyez* le mot Glace); mettez votre gâteau sur un clayon à la bouche du four pour le faire sécher.

BOUCHÉES DES DAMES.

Ayez six œufs, mettez-les dans une terrine avec 125 grammes de sucre en poudre, et 90 grammes de fécule de pommes de terre, un peu de sel, une pincée de fleur d'oranger pralinée; battez le tout comme pour le biscuit, ensuite beurrez un plafond dans lequel vous versez cet appareil; étendez-le légèrement, mettez-le cuire environ un quart-d'heure à un four doux; sa cuisson faite, retirez-le, coupez-le par parties avec un petit coupe-pâte de la grandeur d'une pièce de cinq francs; glacez ces bouchées, soit au chocolat, soit au blanc; masquez-les, faites-les sécher à la bouche du four, dressez-les droites et servez.

Au lieu de couper les bouchées après la cuisson, vous pouvez, si vous le jugez à propos, les coucher comme des meringues rondes ou ovales. Vous pouvez les glacer jaune ou rose, en ajoutant ces couleurs à la glace.

BOUCHÉES ACCOUPLÉES.

Lorsqu'elles sont cuites et refroidies, vous les détachez du papier et masquez le dessous avec une confiture visqueuse qui permette de les coller ensemble. Vous employez à cet effet la gelée de groseilles, le caramel, la marmelade d'abricots, d'ananas, de coings, etc.

CHAPITRE II.

Des petites meringues. — Petits soufflés et petits-fours.

Ce chapitre comprend à la fois les petites meringues de dessert, grosses comme des œufs de pigeon, les petits soufflés, qui sont une espèce de petites meringues très-fermes, et les petits-fours, qui sont à leur tour des petits soufflés ayant beaucoup de fermeté. Aussi la préparation fondamentale des seconds ne diffère-t-elle des premières que par une moindre quantité de blancs d'œufs, et la préparation des petits-fours, semblable d'ailleurs à celle des petits soufflés, n'en diffère que par un peu plus de sucre.

PETITES MERINGUES LIQUIDES MARIÉES.

Fouettez six blancs d'œufs frais jusqu'à ce qu'ils soient bien moutés, ensuite vous y mettez du citron vert râpé très-fin, cinq cuillerées de sucre en poudre; remuez le sucre avec les blancs d'œufs en donnant quelques coups de fouet; prenez-en avec une cuiller à bouche pour dresser vos morin-

gues de la grosseur d'un marron, le plus également que vous pourrez, sur des feuilles de papier blanc à une petite distance l'une de l'autre; jetez par dessus du sucre en poudre très-fine. Faites-les cuire au four doux, et dès qu'elles sont colorées en blond, vous les tirez à la bouche du four. Quelques moments après, vous pressez un peu le centre avec une cuiller à café, et vous y mettez une cerise confite, ou une framboise, ou tout autre fruit, et vous en appliquez ainsi deux l'une contre l'autre.

Sans presser le centre, vous pouvez aussi faire tenir les deux meringues ensemble avec un peu de sucre coloré rose, ou de glace safranée, dont la teinte s'aperçoit agréablement à travers le tissu délicat des meringues. Il faut les conserver dans un endroit sec.

PETITES MERINGUES A LA ROSE, OU ŒUFS D'AMOUR.

Mettez dans la pâte de ces meringues (trois blancs d'œufs bien fermes pour 125 grammes de sucre que vous avez fait cuire au grand lissé, avant d'y mêler les blancs fouettés) de l'essence de rose et du carmin délayé, afin de les colorer d'un rose tendre. Réitérez à plusieurs reprises l'addition de cette couleur.

Couchez les meringues de la grosseur d'un œuf de pigeon, et terminez-les comme les précédentes, en les collant deux à deux avec un peu d'eau sucrée et gommée.

PETITES MERINGUES AU SAFRAN, OU OEUFS D'OR.

Il s'agit seulement de remplacer la couleur rose par une infusion de safran ou de liqueur de souci. On doit parfumer avec du citron. Quelquefois on masque ces petites meringues de non-pareille blanche; ou bien, sans les colorer de safran, on les masque de non-pareille jaune.

PETITES MERINGUES PRINTANIÈRES, OU BOULES DE VERDURE.

Substituez aux coloris précédents assez d'essence de vert d'épinards pour rendre votre pâte bien verte. Parfumez de vanille ou de pistaches. Semez d'anis blancs de Verdun, si vous le jugez à propos; mais, généralement, il vaut mieux laisser lisse la surface très-brillante à raison de la cuisson du sucre au poêlon. Aussi se dispense-t-on de glacer ces meringues-là.

PETITES MERINGUES AU CACAO-CARAQUE.

Ayez 125 grammes de cacao, sept blancs d'œufs battus bien durs à la neige; mêlez le tout, dressez sur du papier; cuisez au four très-doux: elles doivent être lisses et brillantes comme une glace.

SOUFFLÉS VANILLÉS AU CHOCOLAT.

Prenez 500 grammes de sucre en poudre, sept blancs d'œufs battus à la neige, et 185 grammes de chocolat, que vous ferez chauffer au four. Délayez-le ensuite avec une spatule. Si vous ne pouvez le rendre assez liquide, ajoutez la moitié d'un blanc d'œuf. Quand ces blancs seront bien fermes, mettez le sucre avec un peu de vanille et le chocolat; mêlez doucement pour ne pas ramollir vos blancs. Votre pâte finie, dressez avec la seringue sur des plaques cirées des soufflés semblables aux biscuits suédois, de la longueur de 54 millimètres, et à une distance raisonnable pour qu'ils ne se touchent pas. Couvrez-les ensuite avec des amandes coupées en losange. Cela fait, comme il y a toujours des places vides, prenez du sucre bien blanc en grain et pilez-le dessus. Ce sucre fait

un bel effet parmi les amandes, qui doivent être jaunes en sortant du four. C'est pourquoi vous devez cuire ces soufflés dans un four d'une bonne chaleur radoucie. Ils sont cuits lorsqu'ils se détachent des plaques. Comme on risque souvent que les pâtes au chocolat deviennent mates, il faut ajouter un œuf, et faire en sorte que les blancs soient fermes, car il n'y a rien qui les fasse tomber comme le chocolat.

SOUFFLÉ A LA FÉCULE.

Mettez dans un vase 125 grammes de sucre en poudre, un verre d'eau, un grain de sel, deux cuillerées de fécule; faites cuire jusqu'à ce que cela devienne une pâte un peu liquide; faites-la refroidir. Mettez douze jaunes d'œufs dans votre pâte, un peu de fleur d'oranger; mêlez le tout, fouettez les blancs de vos œufs, et mêlez-les avec votre pâte. Dressez votre soufflé sur le plat dans lequel vous devez le servir, faites-le cuire à un feu doux et sous le four de campagne, saupoudrez-le avec du sucre fin et glacez à la pelle rouge.

PETITS SOUFFLÉS PANACHÉS.

Prenez 125 grammes d'amandes épluchées; pilez-les bien fines avec du blanc d'œuf, en y ajoutant 125 grammes de sucre et un peu de vanille. Faites cette pâte assez dure pour qu'on puisse la tirer au rouleau, et découpez avec un emporte-pièce des morceaux du diamètre d'une pièce de deux francs. Mettez-les sur une plaque graissée, et cuisez-les dans un four d'une chaleur moyenne. Pendant qu'ils cuisent, prenez six blancs d'œufs, que vous battrez à la neige très-ferme, et sur chacune des abaisses ci-dessus, vous dresserez une espèce de pyramide qui ne soit pas plus large en bas que l'abaisse. Colorez toutes ces pyramides avec du sucre blanc, bleu, rouge et autres couleurs que vous voudrez; pre-

nez une pyramide à la fois, et trempez-la dans le sucre en formant la couleur. Cuisez dans un four tout-à-fait doux et sur des plaques. Pour parfum, du kirschwasser.

PETITS SOUFFLÉS AU PUNCH.

Prenez 250 grammes de sucre, et faites une glace avec du blanc d'œuf, qui soit ferme et presque bonne à tirer au rouleau. Cela fait, ajoutez 125 grammes d'amandes hachées assez fines pour être tamisées. Mêlez-les dans votre pâte, en ajoutant l'écorce de deux citrons râpés, avec un petit verre de rhum le meilleur. Mêlez bien le tout ensemble, et mettez cette pâte dans la seringue dont le bout soit une étoile et sur des plaques légèrement cirées. Dressez des formes de croissant, et cuisez au four d'une bonne chaleur, mais radoucie. Pour vous assurer s'ils sont cuits, passez votre doigt dessus, et, s'ils sont fermes au toucher, défournez-les, car il ne faut pas les laisser trop cuire, parce qu'ils perdraient beaucoup de leur qualité.

PETITS SOUFFLÉS A LA FLAMANDE.

Prenez 500 grammes de sucre royal en poudre, et, dans le mortier, faites une pâte très-dure avec du blanc d'œuf, en la pilant bien et en ayant soin surtout que le pilon et le mortier soient bien propres, car la propreté et la blancheur font en grande partie le mérite de ces soufflés. Cette pâte, qui doit avoir du corps, étant terminée, sera tirée sur un marbre, et de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs, avec un petit rouleau très-propre. Vous figurerez ensuite, avec un emporte-pièce, des trèfles, des cœurs, des croissants, des papillons, des poires ou tout autre objet que vous voudrez. Coupez-les et mettez-les sur des plaques bien lisses et cirées avec de la cire vierge en très-petite quantité, car il en faut

fort peu. Quand votre plaque sera pleine (vous aurez soin, bien entendu, de laisser entre chaque soufflé une distance), vous prendrez du kirschwasser, et au moyen d'un petit pinceau trempé dedans, vous en humecterez le dessus de vos gâteaux. Cela fait, vous couperez en même nombre et de même épaisseur des morceaux que vous mettrez sur ceux qui sont déjà sur la plaque, en faisant bien attention que les morceaux de dessus se trouvent bien au niveau de ceux de dessous et que vos doigts ne touchent pas les bords, car cela les empêche de monter bien et droits. Lorsque vous les aurez ainsi doublés, cuisez dans un four d'une chaleur douce, sans être froid. Ne les laissez pas trop cuire, car ils jauniraient. Pour reconnaître s'ils sont cuits, vous n'avez qu'à passer le dos de l'ongle dessus et sentir s'ils ont de la consissistance.

PETITS SOUFFLÉS AU VERT-PRÉ.

Délayez dans une petite terrine 250 grammes de sucre avec les trois quarts d'un blanc d'œuf et une petite cuillerée d'essence de vert d'épinards pour colorer la glace d'un beau vert pistache. Ajoutez la moitié du zeste d'un cédrat et terminez l'opération comme de coutume.

PETITS FOURS SAFRANÉS.

Mettez dans une petite terrine 250 grammes de sucre avec la moitié du blanc d'un gros œuf, et assez de jus de souci pour colorer la glace d'un beau jaune d'or; ajoutez quelques gouttes d'essence de citron et travaillez le tout quelques minutes; alors la glace doit se trouver très-ferme et cependant liante. Vous la roulez en bandes (de la grosseur du petit doigt) que vous coupez ensuite en dés. Puis vous les roulez dans le creux de la main, en ayant soin de les mouiller assez pour rendre leur surface claire et luisante; placez-les

ensuite sur une feuille de papier fort et à 14 millimètres de distance les unes des autres. Dès que vous aurez une demi-feuille de papier garni, vous la mettez sur une plaque de cuivre et l'enfournez.

COURONNES DES ROSIÈRES, OU COURONNES ROYALES SOUFFLÉES.

Cette préparation tient à la fois des petits soufflés et des petits fours.

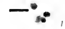
Prenez six blancs d'œufs battus à la neige, bien durs, et 500 grammes de sucre en poudre ; mêlez le tout en y ajoutant un peu de vanille en poudre. Cela fait, dressez avez la seringue, sur des plaques cirées avec de la cire vierge, des couronnes de la grandeur d'une pièce de cinq francs, à une distance convenable. Ayez ensuite des amandes coupées en losange, que vous poserez une à une sur ces couronnes à égale distance l'une de l'autre, et comme pour former les feuilles d'une marguerite. Après cela, mettez avec le cornet, entre chaque losange d'amandes, de la glace royale rose, avec laquelle vous formerez un petit point tout autour en dedans de la couronne.

Cuisez au four très-doux, pour que vos couronnes ne jaunissent point, ni que les points roses ne perdent pas leur vif éclat.

On prépare aussi des couronnes aux pistaches. On les forme avec une pâte à meringues que l'on bat sur le feu avec un fouet de fil-de-fer.

CHAPITRE III.

Gaufres et Plaisirs.



GAUFRES A LA BONNE FEMME.

Mêlez intimement à 375 gram. de farine tamisée autant de sucre en poudre, un peu de fleur d'oranger, et de la râpure de citron; joignez-y 375 grammes de beurre frais que vous aurez fait fondre, éclaircissez ce mélange avec de l'eau ou du lait; faites votre pâte assez liquide pour être mise dans le moule. Mettez chauffer votre gaufrier, graissez-le avec du beurre. Lorsque votre pâte sera légèrement fermentée, mettez-en une cuillerée dans le moule et faites cuire à feu vif, ayant le soin d'ouvrir de temps en temps le moule, afin de voir si la gaufre ne brûle pas; lorsqu'elle sera d'une belle couleur dorée, mettez-la sur une assiette et saupoudrez-la de sucre.

GAUFRES A LA CRÈME OU AU BEURRE.

Suivant la quantité de gaufres que vous voulez faire, délayez autant de farine que de sucre fin avec un peu d'eau de fleurs d'oranger et de la crème bien douce, que vous délayez peu à peu, pour qu'il n'y ait point de grumelots, ou bien du beurre bien frais et trois œufs; il faut que cette pâte ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuiller; faites chauffer le gaufrier sur un fourneau et le frottez des deux côtés avec de la bougie blan-

che ou du beurre frais pour le graisser; mettez-y ensuite une bonne cuillerée de votre pâte et fermez le gaufrier pour le mettre sur le feu; après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre; lorsque vous jugerez que votre gaufre est cuite, vous ouvrez le gaufrier pour voir si elle est d'une belle couleur dorée, également cuite; vous l'enlevez tout de suite pour la poser sur un rouleau fait en chevalet; appuyez la main dessus pour lui faire prendre la forme du rouleau; laissez-la sur le chevalet jusqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui est sur le chevalet pour la mettre sur un tamis; mettez à mesure celle que vous ôtez du gaufrier sur le rouleau; quand elles seront toutes faites, mettez le tamis où sont les gaufres à l'étuve, pour les tenir sèchement jusqu'à ce que vous serviez. En faisant des gaufres, si elles tenaient après le gaufrier, il faudrait le frotter légèrement de beurre ou de cire blanche.

OBSERVATIONS SUR LES GAUFRES.

Voici la base des gaufres; il s'agit maintenant des variétés, qui sont nombreuses, car il y en a autant que d'arômes différents, que de substances farineuses. Ainsi on fait des gaufres à la vanille, à la fleur d'oranger, au thé, au citron, au cédrat, à la bigarade, au punch, etc.; ainsi on en prépare avec des amandes douces et amères, des pistaches, des avelines, du chocolat, de la fécule de pommes de terre, de la farine de gruau, des noix de pin et même des noix nouvelles.

Quant aux premiers parfums, comme ils dépendent du choix du consommateur, et qu'il est toujours temps de les mettre, vous ferez bien de préparer de la pâte simple non aromatisée, et ensuite, au moment d'achever, vous ajouterez le parfum choisi. D'ailleurs, il est bon de varier et de

faire, par exemple, six douzaines à la vanille, six autres douzaines à l'orange, etc.

GAUFRES DE TOUTES FAÇONS.

Pour les gaufres aux amandes, vous en mettez 250 grammes par 125 grammes de sucre pulvérisé, et une demi-cuillerée de farine, deux œufs entiers, quoique beaucoup de pâtissiers prétendent que les jaunes ne doivent pas être employés. Vous y ajouterez le zeste d'un citron ou d'une orange, avec deux grains de sel. Tantôt vous pilez ces amandes, tantôt vous les coupez en filets.

En masquant de 60 grammes de pistaches hachées les gaufres précédentes, on a des *gaufres aux pistaches*.

En remplaçant ces pistaches par la même quantité de raisin de Corinthe bien lavé, on a des gaufres au *raisin de Corinthe*.

On obtient des gaufres aux avelines en remplaçant les amandes par une égale quantité de ce premier fruit.

Vous obtenez des *gaufres grêlées* en les semant de gros sucre et en les mettant ensuite un moment au four; des *gaufres colorées*, en les dorant de blanc d'œuf, en les saupoudrant de non-pareille de couleur, ou de sucre rose, bleu, rouge ou couleur de safran.

On peut encore masquer les gaufres avec une légère poudre de macarons pilés, ou de petites noisettes coupées en filets très-minces. De l'écorce de citron ou d'orange confite et hachée, masque encore très-agréablement des gaufres aux amandes.

D'après ces données, le pâtissier pourrait certainement préparer sans peine des gaufres de toute espèce, cependant je vais encore lui indiquer plusieurs recettes particulières.

GAUFRES DE FLANDRE.

Mettez dans une terrine 250 grammes de farine tamisée, ensuite délayez 30 grammes de levure dans un demi-verre de lait tiède; passez cette levure dans une serviette, versez ce liquide dans la farine avec assez de lait tiède pour faire de ce mélange une petite pâte mollette et coulante, sans cependant être trop déliée. Mettez cette pâte dans l'étuve ou sur le four, afin qu'elle fasse l'effet d'un levain ordinaire. Vous y joignez ensuite deux œufs et quatre jaunes, le zeste d'une orange râpé sur un morceau de sucre, puis une pincée de sel fin. Remuez ce mélange, joignez-y 250 grammes de beurre que vous faites amollir seulement. Lorsqu'il est bien incorporé dans toutes les parties de l'appareil, vous fouettez les quatre blancs d'œufs bien ferme et les mêlez légèrement dans la pâte avec deux grandes cuillerées de crême fouettée. Mettez-la de nouveau lever dans un lieu de chaleur modérée. Quand la pâte a doublé de volume, vous faites chauffer le gaufrier sur un feu vif, mais plus ardent pour les côtés que pour le milieu. Lorsque le fer commence à jeter une petite fumée, ce qui annonce qu'il est chaud, vous passez dedans un peu de beurre clarifié, puis vous emplissez d'appareil un côté du gaufrier, et lorsque la pâte a fait son effet de ce côté, vous retournez légèrement le gaufrier, afin que la gaufre puisse prendre l'empreinte du moule. Les gaufres étant cuites, de belle couleur, vous garnissez de nouveau le gaufrier, et à mesure qu'elles en sortent, vous les saupoudrez de sucre fin au citron.

GAUFRES AUX NOIX DE PINS.

Agissez comme pour les gaufres précédentes, et parfumez avec un petit verre de kirschwasser; mais au lieu de piler

les noix, ce qui leur ferait perdre une partie de leur goût, vous les hacherez, les mêlerez dans la pâte et les ferez cuire dans un gaufrier qui ait des cavités assez profondes pour recevoir les morceaux de noix. Il faut avoir soin de ne pas faire beaucoup de miettes, et pour cela passer souvent par un crible fin.

On fait aussi des gaufres aux noix vertes et à la fécule de pommes de terre.

GAUFRES DE RELIGIEUSES.

Prenez 250 grammes de farine, 310 grammes de sucre, dix jaunes d'œufs, un décilitre d'eau-de-vie de Cognac, et délayez-les avec un double-décilitre de crème. Si la pâte n'est pas à son degré, ajoutez de l'eau. Le fer doit être ovale et plus petit de moitié que les fers carrés.

GAUFRES GARNIES.

Ayant préparé des gaufres ordinaires sans les embellir d'un masqué élégant, vous les coupez de 95 millimètres carrés, très-rondes, de telle sorte qu'elles fassent une petite colonne de 32 millimètres de diamètre. Maintenant vous les garnissez soit d'une crème fouettée à la vanille, soit d'une gelée fouettée au citron, et pour cacher cette garniture, vous placez aux deux bouts de la gaufre ou plusieurs fraises, ou la moitié d'une petite meringue de couleur. Des pistaches hachées, des macarons pilés servent au même usage.

GAUFRES AU CAFÉ, AU PUNCH, ETC.

Une infusion de café dans le demi-litre de lait destiné à délayer la pâte, fait les premières. L'écorce râpée de trois oranges et de trois citrons, délayée dans un carafon d'excel-

lent rhum, 500 grammes de sucre, font les secondes. Une certaine quantité de sirop de punch y supplée.

PLAISIRS.

Les plaisirs se font de la même manière que les gaufres ordinaires. Seulement le fer doit être rond et sans cannelure. Lorsqu'ils sont cuits, on les retire du fer et on les roule en cornet sur des morceaux de bois qui ont cette forme. Parfumez la pâte avec de l'eau de fleur d'oranger. (Voyez *Oublies*.)

On peut, comme pour les gaufres, varier les manières de faire les plaisirs en changeant le parfum, ou en ajoutant ou des amandes ou des avelines.

CHAPITRE IV.

Des croquantes de pâte sucrée.

Je réunis sous cette dénomination toutes les friandises de pâte sèche et plus ou moins dure, connues sous les noms de *biscottes*, *diablotins*, *croquettes*, *croquignoles*, *gimblettes*, etc.

BISCOTINS OU DIABLOTINS.

On prend 500 grammes de sucre, on le met dans une casserole avec une suffisante quantité d'eau pour le dissoudre. On le fait cuire en consistance de sirop, en y ajoutant petit à petit 250 grammes de farine ; on remue continuellement pour en faire une pâte. On tamise sur une table une petite couche de sucre en poudre ; on étend la pâte dessus ; on la pé-

trit bien. Lorsqu'elle est dure, on la pile dans un mortier avec un blanc d'œuf, de la fleur d'oranger et un peu d'ambre. On incorpore bien le tout, on en fait de petites boules qu'on jette dans l'eau bouillante; on les enlève avec l'écumoire lorsqu'elles nagent à la surface; on les laisse égoutter. Cela fait, on les pose sur du papier, et on les fait cuire à four ouvert. C'est une pâtisserie très-dure.

BISCOTTES DE VERDUN.

Lavez 15 grammes d'anis étoilé, et faites-les sécher à la bouche du four; ensuite travaillez cinq jaunes d'œufs avec 125 grammes de sucre en poudre pendant deux minutes; fouettez les cinq blancs bien ferme, et mêlez-les au jaune en ajoutant 125 grammes de farine sèche passée au tamis et l'anis. Amalgamez parfaitement le tout avec légèreté, et versez cette pâte dans une grande caisse de papier de 189 millimètres de largeur, sur 298 millimètres de longueur. Mettez-le au four doux, et trois-quarts d'heure après, observez si le biscuit est ferme au toucher : alors vous l'ôtez, et dès qu'il est froid vous en séparez le papier : vous coupez vos biscottes de 80 millimètres de longueur sur 14 millimètres de largeur, et vous les remettez sécher au four, afin qu'elles deviennent cassantes.

On peut couper ces biscottes en croissants, en ovales allongés, ou en losanges longs, et les masquer d'anis de Verdun.

BISCOTINES DE GÊNES.

Prenez 560 grammes de sucre, que vous passerez à travers un tamis ordinaire ; treize œufs et cinq jaunes, que vous mêlerez avec le sucre dans une bassine placée sur un fourneau peu chauffé. Battez votre pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; après quoi vous la verserez sur la table, et

vous ferez une abaisse que vous saupoudrerez avec environ 60 grammes de sucre. Votre pâte bien froide, ajoutez 430 grammes de farine, un peu de vanille, mêlez bien le tout, et faites des abaisses de 5 millimètres d'épaisseur, puis découpez, avec un emporte-pièce, des biscotines de 34 millimètres de long sur 46 millimètres de large, de la forme d'un ovale. Mettez-les sur des tôles graissées et cuisez-les dans un four très-vif, après les avoir mouillées avec de l'œuf et de l'eau, et les avoir trempées dans du gros sucre en grain.

CROQUIGNOLES SUISSES.

Prenez 1 kilogramme de sucre fin, 875 grammes de farine, huit blancs d'œufs, et un peu d'eau de fleur d'oranger. Disposez votre pâte de manière qu'en faisant vos croquignoles, elle ne s'élargisse pas trop, mais qu'elle devienne en cuisant haute et lisse. Ayez des plaques légèrement graissées. Il faut avoir un sac en toile écrue qui forme le cornet, au bout duquel vous adapterez un cornet en fer-blanc qui ait un trou de la grandeur d'un centime. Vous mettez votre pâte dedans, et vous dressez vos croquignoles à la distance de 27 millimètres l'une de l'autre; placez-les ensuite au-dessus du four ou à l'étuve, où vous les laisserez jusqu'au lendemain pour qu'elles soient bien glacées. Vous reconnaîtrez qu'elles sont bien glacées, si, en passant l'ongle dessus, vous sentez qu'elles sont assez fermes. Alors faites-les cuire à une bonne chaleur; quand elles seront froides, vous les détachez des plaques, et elles sont terminées.

CROQUIGNOLES AUX AMANDES.

Prenez 250 grammes de farine bien sèche, avec laquelle vous ferez un rond sur votre table; 312 grammes de sucre fin, une petite pincée de sel, 156 grammes d'amandes dou-

ces épluchées, et 90 grammes d'amères, que vous pilerez avec un peu de blanc d'œuf afin d'empêcher qu'elles ne tournent en huile. Il faut que vos amandes soient si fines, qu'en les touchant vous ne sentiez rien sous les doigts; mettez-les ensuite avec votre sucre et votre farine, ajoutez-y deux œufs entiers et quatre jaunes; travaillez bien votre pâte, qui d'abord vous paraîtra dure, mais qui bientôt s'amollira; mettez un peu d'eau de fleur d'oranger. Votre pâte finie, coupez-la en petits morceaux, que vous roulerez dans votre main en leur donnant la forme d'une olive; placez-les sur des plaques graissées. Cela fait, composez une dorure avec deux jaunes d'œufs, un peu de lait et un peu de sucre; battez le tout ensemble, et dorez vos croquignoles; cuisez dans un four modéré.

CROQUIGNOLES A L'ORANGE.

Prenez deux oranges de Séville, râpez-en l'écorce sur 250 grammes de sucre en pain d'un seul morceau, et 185 grammes d'amandes épluchées, que vous pilerez avec un peu de blanc d'œuf pour empêcher qu'elles n'aillent en huile; cela fait, vous ajouterez votre sucre, que vous mêlerez bien avec vos amandes; pesez ensuite 500 grammes de farine sur la table, et mettez-y deux cuillerées de levure de bière, six jaunes d'œufs et une pincée de sel. Tout cela étant mêlé convenablement, mettez le sucre et les amandes préparées ci-dessus; faites en sorte que votre pâte soit très-ferme, placez-la au-dessus du four ou à l'étuve, et laissez-la lever: quand elle sera levée, descendez-la et mêlez encore une fois; coupez votre pâte en petits morceaux gros comme des noisettes, roulez-les dans la main et jetez-les dans une petite bassine d'eau bouillante que vous aurez la précaution de tenir auprès de vous; au fur et à mesure qu'ils surnageront sur l'eau, vous les retirerez pour les mettre dans une terrine

d'eau froide ; ayez soin de les remuer doucement dans votre bassine, afin qu'ils ne s'attachent pas les uns sans les autres ; lorsqu'ils seront froids, vous les verserez dans une passoire, les laisserez bien égoutter et les rangerez sur des plaques à une distance convenable les unes des autres. Vous cuirez à four chaud.

Cette excellente pâte à croquignoles permet une foule de variétés. On peut en faire une multitude en variant les arômes. Le rhum, le kirsch, l'ananas, les fruits à essence, la fleur d'orange, la vanille, la rose et beaucoup d'autres liqueurs, fleurs, fruits et parfums, en font autant de préparations nouvelles.

A Dresde, quand on les retire de l'eau, on les saute dans du beurre bouillant, au lieu de les faire cuire au four. Je vous conseille d'en essayer.

PATIENCES OU BOUTONS DE GUÊTRES.

Ces patiences se font de la même manière que les croquignoles suisses, il n'y a de différence que dans le cornet, dont l'ouverture ne doit laisser passer qu'un petit pois. Le sac en toile écrue doit être aussi de moyenne grandeur, car, s'il contenait trop de pâte, vous vous feriez mal au poignet pour faire vos patiences. Afin que ces dernières se détachent du cornet, vous n'avez qu'à poser le devant de celui-ci sur la plaque. De cette manière vous coupez votre pâte, et il n'y a que la grosseur de la patience qui reste à la plaque. Tâchez que votre pâte soit un peu plus dure que pour les croquignoles, et le four également plus chaud. Elles sont cuites quand elles sont jaunes dessous.

PATIENCES A LA ROSE.

Elles se font comme les précédentes, mais on ajoute, pour les parfumer, l'eau de rose, et le carmin pour les colorer. Le four doit être plus froid, pour que la chaleur n'altère pas la couleur.

ESPAGNOLETTES.

Prenez 500 grammes de farine, 500 grammes de sucre, un peu d'essence de citron. Faites une pâte assez dure pour pouvoir la tirer au rouleau. Pour la faire à propos, vous n'emploierez que de l'eau, parce que l'œuf donnerait trop de corps à votre pâte et l'empêcherait de travailler suffisamment au feu. Faites des abaisses d'un bon millimètre d'épaisseur, sur 54 millimètres de long et 41 millimètres de large. Mettez vos espagnolettes sur des plaques bien graissées et à la distance de 14 millimètres l'une de l'autre. Dorez-les avec de l'œuf, et couvrez-les d'amandes en losange. Cuisez-les au four chaud. Quand vous les défournerez, ayez bien soin de les détacher des plaques avant qu'elles ne soient refroidies, sous peine de n'en pas conserver une entière. Placez-les ensuite dans un endroit sec, pour qu'elles ne se ramollissent pas, ou du moins qu'elles ne soient pas à l'air.

COURONNES ITALIENNES.

Prenez 500 grammes de sucre, 500 grammes de beurre, un œuf et un peu d'eau de fleur d'oranger, faites une pâte très-dure en la pétrissant le moins possible. Tirez-la au rouleau de l'épaisseur de 2 millimètres. Ayez un emporte-pièce de 68 millimètres et demi de diamètre, et un emporte-pièce de 27 millimètres seulement qui vous serve à former le mi-

lieu de la couronne. Dorez avec de l'œuf, et cuisez au four chaud.

Ce gâteau est bon, mais il demande du beurre choisi.

GIMBLETTES D'ALBY.

On fait chauffer dans une casserole un demi-litre d'eau, avec 60 grammes de beurre tout au plus, et autant de sucre. Lorsque l'eau sera très-chaude, sans bouillir, ajoutez une cuillerée de fleur d'oranger pralinée ou d'écorce de citron râpée, et autant de farine que l'eau peut en boire. On remet la casserole sur le feu, et l'on fait cuire la pâte en remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. On la ramollit ensuite, après l'avoir retirée du feu, avec des œufs, blancs et jaunes, mêlés et battus jusqu'à ce qu'elle soit refroidie; on a soin de la tenir toujours un peu ferme : avec cette pâte on fait des cordons de la grosseur du doigt, que l'on pile en cercle de 60 millimètres de diamètre, en soudant les deux bouts. On fait ensuite cuire du sucre à la nappe; on y trempe les gimblettes, et on les roule dans la poudre de fleur d'oranger pralinée.

On fabrique beaucoup de cette sorte de pâtisserie à Alby (Tarn), et l'on en envoie dans toutes les parties du monde. On ne la fait aussi bien nulle part.

GIMBLETTES ÉCHAUDÉES.

Parfumez un morceau de sucre, écrasez-le et mêlez-le avec d'autre sucre en poudre, pour en avoir 185 grammes : pilez ensuite 125 grammes d'amandes douces; mettez sur le tout 250 grammes de belle farine ; faites-en une fontaine, et mettez au milieu 15 grammes de levure, que vous délayez avec le quart d'un verre de lait; vous y joignez 60 grammes de beurre, deux jaunes d'œufs, un grain de sel, les amandes et

le sucre parfumé. Détrempez le tout comme de coutume, et laissez cette pâte dans un lieu chaud pendant six heures, pour que la fermentation s'opère. Alors vous corrompez la pâte et la roulez par petites bandes grosses comme le bout du petit doigt, et quand vous avez cinq ou six de ces bandes, vous les coupez en biais de 135 millimètres de longueur, et en formez de petites couronnes, dont les soudures ne doivent pas paraître. La pâte étant ainsi employée, vous jetez la moitié de vos gimblettes dans une grande casserole d'eau bouillante, que vous remuez légèrement à sa surface avec une spatule, pour détacher les gimblettes et les faire monter sur l'eau. Alors vous les égouttez et les versez dans de l'eau fraîche. Lorsqu'elles sont froides, vous les égouttez dans une grande passoire, et les sautez ensuite, en y versant par intervalle deux œufs de dorure. Laissez-les encore égoutter quelques minutes ; alors vous les rangez avec ordre sur trois plaques légèrement cirées, et vous les mettez au four chaleur douce.

Vous pouvez parfumer au citron, à l'orange, à la bigarade, en râpant un demi-zeste du fruit choisi sur le morceau de sucre ; ou bien en le saturant d'eau d'orange, ou d'eau de rose, ce qui vous fera des gimbelettes à chacun de ces parfums.

CHAPITRE V.

Des pâtes d'amandes pour croquants, massepains, macarons, etc.

—

PATE D'AMANDES ORDINAIRE.

Pour bien réussir à préparer la pâte d'amandes, et surtout celle des macarons, il importe de faire attention : 1° de prendre des œufs bien frais, et de séparer parfaitement le blanc du jaune, car le plus petit morceau de cette partie est très-nuisible ; 2° de ne point faire tremper à l'eau chaude, s'il se peut, les amandes que l'on veut émonder, mais de les faire tremper pendant un jour et une nuit dans l'eau froide, lorsqu'on en a le temps : cette pratique est bien à préférer, parce qu'elle empêche les amandes de tourner à l'huile. On en appréciera l'avantage, si l'on se rappelle que pour prévenir cet inconvénient, on ajoute de temps en temps de l'eau très-froide en pilant les amandes.

Prenez 500 grammes d'amandes douces, émondez-les, mettez-les dans de l'eau fraîche, égouttez-les sur un linge blanc, pilez-les, arrosez-les de temps en temps d'une goutte d'eau et de jus de citron; lorsqu'elles seront bien réduites en pâte, que vous ne sentirez aucun grumeau sous le doigt, mettez 500 grammes de sucre royal; cela fait, retirez du mortier votre pâte, mettez-la dans un poêlon d'office, posez-la sur un feu doux; desséchez-la, ayant soin de la remuer, jusqu'à ce qu'en appuyant le doigt dessus, elle ne s'y attache plus ; poudrez de sucre fin une feuille de papier, dont vous enveloppez la pâte pour vous en servir au besoin.

PETITS GATEAUX D'AMANDES.

Faites avec cette pâte une abaisse générale plus ou moins épaisse, de 5 à 14 millimètres d'épaisseur; et avec des emporte-pièces appropriés, formez-en des couronnes, ou des losanges, ou des croissants, ou des carrés longs, etc., de 5 millimètres d'épaisseur. Les gâteaux que vous formerez peuvent être masqués d'une couche de conserve de fleur d'oranger concassée, ou d'une légère pâte à meringue colorée en rose. Ce sont alors des gâteaux d'amandes à la fleur d'oranger, et des *gâteaux d'amandes meringués à la rose.* Il est bon de parfumer la pâte d'amandes avec l'odeur assortie. On doit cuire à feu très-doux.

Voulez-vous faire des *gâteaux d'amandes à la turque?* Découpez l'abaisse générale en croissants, passez-les au blanc d'œuf, et saupoudrez-les de non-pareille si vous voulez travailler avec peu de soin, et de sucre de couleur, soit concassé, soit pulvérisé, si l'ouvrage doit être distingué. Ces exemples suffisent, je crois, pour vous mettre sur la voie du parti que vous pouvez tirer de la pâte d'amandes.

PATE D'AMANDES ET DE FARINE, OU PATE A CROQUANTS ET A CROQUETS.

Cette pâte diffère de la précédente par l'addition de la farine. La manière de réunir ensemble celle-ci, les amandes, le sucre et le parfum convenu, différant pour l'ordinaire suivant la préparation, nous ne donnerons point d'indication générale; mais nous dirons que, dans tous les cas, la pâte à croquants doit préalablement former des morceaux de 500 grammes, ou de 250 grammes, selon la quantité à préparer; que ces morceaux doivent être ensuite tirés au rouleau, d'une longueur et d'une largeur telles qu'elles donnent

un nombre juste de croquants sans nul déchet. Pour en être bien sûr, il faut les marquer avec le dos du couteau, et même souvent commencer à les couper. On les divise ensuite soit cuits, soit à moitié cuits, d'après la consistance de la pâte. On les place sur des plaques graissées, on les dore, on les cuit au four chaud, puis, une fois refroidis, on les conserve à l'abri de l'air dans un endroit sec.

Quand on divise les croquets après la cuisson, il faut employer un couteau qui coupe bien net, et le pousser en avant, car si on les coupait tout droit, ils auraient l'air mâchés.

CROQUETS CITRONNÉS.

Prenez 1125 grammes de farine, 1375 grammes de sucre, et 1500 grammes d'amandes; faites une pâte la plus dure possible : vous n'avez pas besoin d'eau; quand vos amandes seront triées, mettez-les dans un tamis et jetez de l'eau dessus en les secouant, afin que l'eau les pénètre toutes également. Mettez-les dans votre farine, votre pâte aura suffisamment d'eau. Une fois que votre pâte est bien prise, pesez-la par moitié et faites deux pains bien carrés de la largeur de 94 millimètres et de 27 millimètres de hauteur. Laissez-les comme cela vingt-quatre heures, puis vous les couperez de l'épaisseur de 2 millimètres; divisez-les avant la cuisson; vous les mettrez ensuite sur des plaques bien graissées et à la distance l'un de l'autre de 7 millimètres. En sortant du four, qui doit être chaud, ils se tiennent tous ensemble. Parfum, citron.

CROQUETS DE BORDEAUX.

Pesez 1 kilogramme de farine, 1 kilogramme de sucre, 1 kilogramme d'amandes et un peu d'eau de rose, en ajoutant l'eau qu'il faut pour une pâte demi-épaisse, assez pour-

tant pour que vous puissiez la couper avant de la mettre au four. Pesez votre pâte par demi-kilogramme et faites vos pains dans les moules de tôle. Chaque demi-kilogramme doit en fournir trente-quatre; mettez-les sur des plaques graissées, à 27 millimètres de distance l'un de l'autre de manière que les amandes se trouvent en dessus. Dorez-les et cuisez dans un four modéré.

CROQUETS CHAMPENOIS.

Prenez 2 kilogrammes 500 gram. d'amandes douces épluchées, et 1 kilogramme 500 gram. de sucre ordinaire que vous ferez fondre sur le feu. En attendant qu'il bouille, passez 1 kilogramme 250 gram. de farine bien sèche: dans le sucre on doit mettre un petit verre d'eau, et le mêler pour que le sucre fonde; formez un rond avec la farine, versez le sucre dedans et laissez-le refroidir; quand il est froid, mettez les amandes et six œufs avec un quart de verre d'eau de fleur d'oranger. Pétrissez en faisant entrer toute la farine. Faites ensuite des morceaux pesant 500 grammes, et tirez-les au rouleau de la longueur de 270 millimètres sur 81 millimètres de large, bien carrés; mettez-les sur des feuilles de tôle graissées, à une petite distance les uns des autres, et cuisez au four chaud. Quand ils seront cuits, ce que vous reconnaîtrez, en les touchant, à leur fermeté, vous les couperez pendant qu'ils sont encore chauds; car une fois refroidis, il vous serait impossible de les couper.

CROQUETS DE HOLLANDE.

Prenez 1 kilogramme 250 grammes d'amandes douces, 1 kilogramme 650 gram. de sucre, 1 kilogramme 60 gram. de farine et la râpure de trois citrons. On pile les amandes avec des œufs jusqu'à ce qu'elles soient bien fines. Retirez-

les alors du mortier et mêlez le tout ensemble. Si la pâte se trouve trop dure, ajoutez des œufs jusqu'à ce qu'enfin elle soit maniable. Faites ensuite des morceaux de 250 grammes et tirez-les de la longueur de 33 centimètres sur 54 millimètres de large. Cuisez au four chaud et coupez par petites bandes.

CROQUANTS A LA VANILLE.

Prenez 500 grammes de sucre, 750 grammes d'amandes coupées en losange, 155 grammes de farine, un peu de vanille et six blancs d'œufs. Mêlez le tout ensemble. Pour être bien, votre pâte doit couler un peu. Ayez des plaques bien graissées ; dressez vos croquants de la grosseur d'une noix, aplatissez-les en arrondissant avec une fourchette. Poudrez avec un tamis de soie ; mais ayez soin de fariner vos plaques pour ravoir le sucre qui tomberait à côté. Aussitôt que vous aurez défourné vos croquants, détachez-les des plaques et mettez-les sur des morceaux de bois ronds pour qu'ils forment la demi-lune. Quand ils seront froids, placez-les sur un tamis et laissez-les passer une nuit au-dessus du four ; conservez-les dans un endroit sec.

CROQUANTS AU CHOCOLAT.

Ces croquants se font de la même manière que les précédents. Vous ajouterez en plus 125 grammes de chocolat et délayez avec du blanc d'œuf, que vous mêlerez dans la pâte. Au lieu de sucre vous prendrez, pour poudrer, du chocolat râpé de bonne qualité.

BASTRINGLES A LA ROSE.

Pour cette espèce de croquets, prenez 500 grammes de farine, 625 grammes de sucre et 750 grammes d'amandes,

un peu d'eau de rose et de carmin pour leur donner une belle couleur rose. Du reste, cette pâte se fait absolument de la même manière que celle ci-dessus. Ce qui les distingue entre elles, c'est que celle-ci a ses bâtons ronds de la largeur d'un écu de six francs, et que la précédente les a carrés. Laissez vingt-quatre heures et coupez. Mettez ensuite votre pâte sur des plaques bien graissées, et au lieu de la dorer avec de l'œuf, mouillez-la d'eau avec un pinceau; on la fait cuire au four doux. Pour savoir si les bastringles sont cuits, soufflez dessus; s'ils tombent, c'est qu'ils ne sont pas cuits: dans le cas contraire, leur cuisson est achevée.

PATE ESPAGNOLE.

Mettez sur une table un demi-litre de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre quatre œufs frais, une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, un verre de vin d'Espagne, quatre pains de beurre de Gournay; pétrissez le tout ensemble pour en former une pâte, que vous coupez ensuite de telle façon que vous voulez pour en former des trêfles, des fleurs ou autres dessins; faites cuire à moitié dans un four; lorsqu'elles sont à moitié de la cuisson, vous les retirez pour couvrir tous les dessus avec du sucre cuit à la grande plume : remettez au four pour achever de cuire et bien glacer.

PATE BAVAROISE.

Fouettez huit blancs d'œufs, que vous mettez dans une poêle avec 250 grammes de sucre fin; remuez ensemble avec une spatule jusqu'à ce qu'ils soient mêlés : faites-la dessécher sur un petit feu en la remuant toujours, ensuite vous l'ôtez du feu pour y mettre quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger; vous en dressez des petits morceaux de la grosseur d'une noix sur des feuilles de papier blanc pour les mettre cuire dans un four doux, et les ôtez du papier lorsqu'ils sont froids.

PATE A MASSEPAINS.

Cette pâte est plus délicate que les précédentes, puisqu'elle se compose d'amandes pilées, sucrées, et liées avec du blanc d'œuf.

Echaudez des amandes que vous pilez très-fin en les arrosant avec un peu d'eau de fleurs d'oranger et un blanc d'œuf; mettez-les dans une poêle avec 375 grammes de sucre en poudre pour 500 grammes d'amandes; faites-les dessécher sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles ne se collent plus contre les doigts et deviennent une pâte maniable; mettez-la sur une feuille de papier blanc avec du sucre fin dessous; à mesure que vous la battez avec le rouleau, vous la remuez souvent avec le papier, et y jetez de temps en temps du sucre fin mêlé de 125 grammes de farine, pour empêcher qu'elle ne s'attache au papier; vous la coupez ensuite pour en faire tout ce que vous jugez à propos.

La principale difficulté des massepains comme des macarons réside dans la cuisson, car si le four est trop chaud, les produits seront pitoyables. Aussi ferez-vous bien de mettre à divers endroits du four six à huit massepains d'épreuve sur dix petits morceaux de papier. Si au bout de quarante minutes vous les retirez minces et trop colorés en dessous, le four aura trop de chaleur d'âtre, et il faudra recourir aux plaques de cuivre. Cependant vous n'enfournez qu'au déclin du four.

MASSEPAINS D'ITALIE.

Pour faire ces massepains délicats, prenez 500 grammes d'amandes et 500 grammes de sucre. Pilez les amandes avec des blancs d'œufs; faites une pâte très-dure que vous puissiez tirer au rouleau, sur une table de marbre, de l'épaisseur de deux lames de couteau. Ayez soin de poudrer avec

du sucre. Découpez votre pâte avec un emporte-pièce de la grandeur d'une pièce de deux francs. Mettez tous vos petits ronds sur des plaques légèrement cirées avec de la cire vierge. Sur ces petits ronds, vous mettez des noisettes pilées avec de la vanille et un peu de blanc d'œuf, comme pour faire un petit pâté à la viande : vous aurez ensuite une pâte de macarons avec 250 grammes d'amandes et 500 grammes de sucre ; vous les roulerez dans vos mains en morceaux assez gros pour qu'ils couvrent les noisettes qui sont sur les petits ronds. Ces macarons devront à leur tour être couverts de sucre en grains. Cuire dans un four chauffé à fond, mais radouci.

Tout autour du macaron, on peut faire des guirlandes de sucre en grains rouge et blanc.

MASSEPAINS EN COURONNES.

Epluchez 90 grammes d'amandes fraiches, pilez-les avec le moins de blancs d'œufs possible, parce que l'amande mouillée donne du lait, et que l'on peut alors économiser les blancs; mettez un peu de fleur d'oranger et 500 grammes de sucre en poudre. Si vous voyez que votre pâte soit trop dure pour passer par la seringue, ajoutez encore un peu de blanc en le pilant pour que votre pâte ait du corps. Le rond du bout de la seringue doit être cannelé et avoir 5 millimètres de diamètre. Pressez vos massepains sur des plaques légèrement graissées et faites-les cuire dans un four vif sans qu'il soit très-chaud. Il faut qu'ils restent au four environ douze minutes; et même il convient de ne pas l'ouvrir avant que les massepains ne soient tout-à-fait cuits, car vous risqueriez de les faire tomber. Pour que ces massepains aient bien réussi, il faut qu'ils montent droit et très-haut, et qu'ils aient une belle couleur jaune foncée sur le dessus, tandis qu'ils sont bien blancs tout autour.

On les couche ordinairement en couronnes, en S et en croissants droits et longs comme le petit doigt.

MASSEPAINS FOURRÉS.

Prenez 500 grammes d'amandes pilées avec du blanc d'œuf très-fin, en faisant attention que les amandes n'aillent pas en huile; quand elles seront bien pilées, ajoutez-y 500 grammes de sucre, et faites une pâte maniable; roulez-les dans vos mains en les mouillant légèrement avec de l'eau; faites-en des macarons d'une forme ovale, de la grosseur d'une forte noisette. Mettez-les sur des plaques graissées et enfarinées, et après les avoir sucrés avec du gros sucre en grains, cuisez au four d'une bonne chaleur, mais radouci; quand ils sont cuits, retirez-les de dessus les plaques, et creusez-les un peu en dessous avec le bout de votre doigt. Remplissez ce creux avec de la marmelade d'abricots, et joignez-les deux ensemble. Cette opération faite, prenez de la glace royale, et avec le cornet, faites un cordon tout autour des jointures, afin de cacher la marmelade, qui sans cela se verrait à travers, et passez du sucre rouge en grains sur cette glace, pour qu'elle se conserve mieux.

MACARONS PROVENÇAUX.

Prenez 500 grammes de pistaches pilées. Hachez-les bien fines et mettez-les dans une terrine. Prenez ensuite 625 grammes de sucre en poudre, et avec du blanc d'œuf faites une pâte bien dure, à laquelle vous ajouterez 60 grammes de farine pour lui donner un peu de corps : vous mettrez aussi un peu de vanille en poudre. Après quoi vous dresserez sur des plaques cirées des macarons de la grosseur d'une noix et à une distance de 41 millimètres les uns des autres. Cuisez au four tout-à-fait doux; quand ils seront cuits, faites

une glace royale blanche et rose, et posez sur chaque macaron un point rose gros comme une lentille, et sur ce point mettez un petit point blanc gros comme la tête d'une épingle. Passez une minute au four pour sécher.

MASSEPAINS GRILLÉS.

Prenez 430 grammes d'amandes coupées en filets, et 500 grammes de sucre en poudre. Mêlez-les ensemble et placez le tout sur une plaque bien propre : mettez au four d'une chaleur assez forte pour que les amandes puissent griller. Il faut remuer souvent, sans cela vous risqueriez que votre sucre fondît, surtout si les amandes ne sont pas très-sèches. Les amandes une fois bien grillées, sortez-les du four, mettez-les dans une terrine avec du blanc d'œuf et faites une pâte très-dure. Ajoutez-y un peu de vanille en poudre, et dressez vos massepains sur des plaques graissées, en leur donnant une forme ovale et la grosseur d'un macaron. Cuisez-les au four d'une bonne chaleur.

MASSEPAINS AUX FRUITS.

Vous pouvez préparer ces massepains aux fraises, framboises, cerises, groseilles, à l'épine-vinette, etc.

Prenez un kilogramme et demi d'amandes douces, 1 kilogramme 250 grammes de sucre, et 500 grammes du fruit que vous préférerez; lorsque vos amandes sont réduites en pâte fine et mêlées avec le sucre, que vous aurez fait cuire au petit boulé, vous y ajoutez le jus du fruit que vous avez écrasé et passé au tamis; vous remuez bien le tout et remettez la bassine sur les cendres chaudes, en continuant de remuer sans interruption; lorsque la pâte est assez faite, vous terminez comme à l'ordinaire.

MACARONS.

Pilez très-fin 250 grammes d'amandes douces échaudées, lavées et bien essuyées ; arrosez-les en les pilant avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger et du sucre fin, de crainte qu'elles ne tournent en huile, ensuite vous les ôtez du mortier et les battez bien dans une terrine avec 250 grammes de sucre en poudre ; ajoutez-y quatre blancs d'œufs, que vous fouettez bien avec le sucre et les amandes ; dressez vos macarons sur des feuilles de papier blanc de la grosseur d'un bouton ; faites-les cuire dans un four doux ; quand ils seront cuits de belle couleur, vous les servirez au naturel. Ou, si vous jugez à propos de les glacer, vous mettrez sur une assiette de terre du sucre fin passé au tambour, avec un jus de citron, un peu de blanc d'œuf ; vous battez bien le tout ensemble jusqu'à ce que cette glace soit bien blanche, vous en couvrez les macarons et les remettez au four seulement pour faire sécher la glace.

TOURONS.

Coupez en petites tranches très-minces 250 grammes d'amandes trempées, mettez-les dans une poêle sur le feu avec un peu de citron vert râpé et du sucre fin, faites-les bien dessécher en les remuant toujours avec une spatule ; quand elles seront bien desséchées, vous les ôterez du feu : après qu'elles seront froides, vous les mettrez dans trois blancs d'œufs bien fouettés avec du sucre fin suffisamment, jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour rendre les amandes maniables et en former les ronds avec les mains, que vous mettrez à mesure sur du papier pour les faire cuire dans un four doux. Si vous avez des avelines, vous ne mettrez que 125 grammes d'amandes et autant d'avelines échaudées, que vous couperez

de même pour les mêler ensemble, et les achèverez comme il a été dit ci-dessus.

MACARONS SOUFFLÉS.

Ce sont les macarons glacés avec développement et perfectionnement.

Préparez la pâte en coupant par filets 500 grammes d'amandes émondées, et en les mélangeant avec 125 grammes de sucre tamisé et la moitié d'un blanc d'œuf. Mettez sécher au four doux ces amandes sur une grande plaque, pour qu'elles se colorent légèrement. Défournez et laissez refroidir.

Pendant ce temps, préparez la *glace à soufflé*, avec deux blancs d'œufs et 625 grammes de sucre tamisé, que vous battez bien ensemble pendant un quart-d'heure dans une terrine. Vous mêlez ensuite bien exactement les amandes dans cette glace. Ensuite, vous mouillez d'eau fraîche la paume des mains, et vous y roulez une cuillerée d'appareil que vous couchez sur une feuille de papier par parties de la grosseur d'une noix. Vous étendez cette feuille couchée sur un plafond, et le mettez au four doux pendant vingt minutes. Mais examinez les macarons avant ce temps, et s'ils sont fermes et colorés d'un blond clair, défournez-les. Il sera prudent de commencer par un seul macaron d'épreuve, afin de pouvoir apprécier l'effet de la glace, et de remédier à ces défauts, soit en ajoutant un peu de blanc d'œuf si elle était trop ferme, et un peu de sucre dans le cas contraire.

Les macarons soufflés au chocolat se font de la même manière : seulement on ne met pour la glace que 500 grammes de sucre, et l'on remplace les 250 grammes retranchés par 250 grammes de chocolat.

On peut, dans ces sortes de macarons, remplacer les aman-

des par des avelines, des pistaches, et même des noix vertes. Il en est de même pour les massepains.

IMITATIONS DIVERSES.

Si, comme je me plais à le supposer, le pâtissier est doué d'invention, d'adresse et de goût, il peut imiter une feule de choses dont la grâce ou l'originalité charment au dessert les convives et les maîtres de la maison. Rochers, mets divers, légumes, fruits, fleurs, instruments de musique, jeux, poissons, insectes, etc., il n'est presque pas d'objets que vous ne puissiez imiter avec la *pâte croquante ordinaire d'amandes*, la *pâte croquante à l'italienne*, la *pâte d'amandes au blanc d'œuf*, la *pâte à meringues*, la *glace royale*, les sucres colorés et parfumés, le chocolat formant glace avec du blanc d'œuf.

Pour dorer ces objets, quand ils ne sont pas glacés, il est bon de mettre une pincée de sucre en poudre dans le jaune d'œuf pour rendre la couleur plus brillante. Lorsqu'ils redoutent la chaleur du four, il faut mettre deux plaques sous celle qui les porte, et les placer d'ailleurs sur cette plaque à 9 à 14 millimètres les uns des autres.

PATE CROQUANTE ORDINAIRE D'AMANDES.

Prenez 500 grammes d'amandes et 750 grammes de sucre en poudre; vos amandes pelées, séchées à l'étuve et pilées, vous en faites une pâte friable, en y ajoutant par intervalles un peu de blanc d'œuf et de fleur d'orange; ensuite, vous mettez la pâte dans la bassine, et la faites évaporer sur un feu doux; vous y mettez le sucre par parties, en remuant continuellement : quand votre mélange est bien fait, vous formez de votre pâte un pain que vous posez sur une table; dès qu'elle est refroidie, vous en faites des gâteaux, ou la

façonnez avec des emporte-pièces en dessins à volonté, et les mettez ensuite au four.

PATE CROQUANTE A L'ITALIENNE.

Prenez 500 grammes d'amandes et 60 grammes de fleur d'orange, le zeste d'un citron, et 750 grammes de sucre en poudre; les amandes pelées, vous les mêlez avec la fleur d'oranger et le zeste de citron, en les arrosant de temps en temps de blancs d'œufs; vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; vous retirez la bassine de dessus le feu, et y mettez la pâte, que vous mêlez; vous remettez ensuite la bassine sur un feu très-doux, ayant soin de remuer la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la bassine; vous la mettez ensuite dans un plat saupoudré de sucre, et lorsqu'elle est refroidie, vous la traitez comme la précédente.

ROCHERS AU CHOCOLAT.

Râpez 185 grammes de chocolat, faites-les chauffer et ajoutez deux blancs d'œufs pour délayer votre chocolat, qui doit être comme une glace; passez ensuite par un tamis 500 grammes d'amandes hachées un peu gros, et 375 grammes de sucre ordinaire; mêlez ensemble en y ajoutant votre chocolat: s'il ne suffit pas pour rendre la pâte assez liquide, ajoutez-y du blanc d'œuf, afin qu'en la prenant avec la main, on puisse la faire tenir, pour former des espèces de rochers sur des plaques graissées ou sur des feuilles d'hosties. Il faut qu'ils restent élevés, sans pourtant que le pied soit beaucoup plus large que la pointe. Après cela, vous parsemez d'un peu de non-pareille brune. Cuisez au four d'une bonne chaleur un peu radoucie.

Quand les rochers seront cuits et froids, coupez l'hostie tout autour; vous pouvez aussi former avec des pistaches

hachées bien fines, de la verdure, en ayant un peu de gomme fondue que vous poserez où vous voudrez faire prendre les pistaches.

POISSONS FRITS.

Prenez 280 grammes d'amandes moitié douces et moitié amères; pilez-les bien fines avec du blanc d'œuf. Une fois qu'elles seront bien fines, ajoutez 280 grammes de sucre en poudre et un peu de vanille; faites une pâte très-dure; ayez ensuite un ou deux moules en plomb, ayant la forme d'un poisson; mettez dedans la pâte qu'il faut pour les remplir, et pressez les deux parties ensemble, afin que le poisson soit bien figuré, mais il faut que la place où se trouve l'œil soit vide. A mesure que vous faites vos poissons, vous les mettez sur un tamis, puis vous les placez au-dessus du four jusqu'au lendemain. Cuisez-les surtout au four bien doux, car il ne faut pas que la pâte travaille, sous peine de voir le poisson se déformer.

Vos poissons cuits, ce que vous reconnaîtrez facilement au toucher quand ils auront un peu de consistance, vous les défournerez, car il ne faut pas qu'ils soient tout-à-fait secs. Vous ferez alors un peu de glace royale rose et un peu de blanche, et vous figurerez en rouge le tour de l'œil, et en blanc le petit point du milieu. Mais il faut faire le travail en deux fois : faites d'abord un côté, placez votre poisson sur un tamis, et mettez-le sécher au four; quand il sera bien sec, vous ferez l'autre côté.

On peut imiter les poissons de la Chine, en saupoudrant avec du sucre en poudre rouge ; des maquereaux, en imitant de la même manière, c'est-à-dire avec du sucre pulvérisé de diverses couleurs, leurs écailles brillantes. Ainsi de suite pour tous autres poissons.

SAUCISSES.

Prenez 250 grammes d'amandes, pilez-les bien fines avec du blanc d'œuf, ajoutez 185 grammes de sucre, une pincée de cannelle et une demi-pincée de clous-de-girofle en poudre. Séparez cette pâte par la moitié, et mettez dans une part 60 grammes de chocolat fondu, et mélangez les deux pâtes blanches et le chocolat ensemble, pour que la couleur chocolat domine sur le blanc. Coupez ensuite des morceaux de 15 grammes et formez des petites saucisses de la forme de celles de Strasbourg, ainsi que des cervelas. Laissez-les au-dessus du four jusqu'au lendemain, et cuisez-les au four très-doux. Quand ils seront cuits et encore chauds, au moyen d'un pinceau et de blanc d'œuf, vernissez-les et mettez-les sécher au four. Pour former le bout de la saucisse, serrez-le aux extrémités avec un fil à l'instar des saucisses ordinaires. Plus tard, retirez le fil, et la pâte doit se maintenir toute seule.

JAMBON DE CARÊME.

Remplissez un moule rond d'une pâte à biscuits ordinaire, laissez 2 ou 3 centimètres de vide, saupoudrez votre pâte de farine légère, afin de former une croûte, cuisez au four ordinaire, renversez sur un clayon; une fois votre gâteau cuit, enduisez une tourtière de farine tamisée, mettez-le dessus, masquez la superficie du jambon de marmelade d'abricots, glacez soit au chocolat, soit à la rose, ou même au rhum, mettez un manche en pâte d'office cuite à part et décorée d'un papier découpé.

JAMBON DE REIMS.

Mettez dans de petits moules ronds à tartelettes, une pâte génoise mate (*voir* ce mot), placez vos moules sur une tourtière et cuisez à four ordinaire, sortez-les et renversez-les sens dessus dessous, étendez une couche légère de marmelade d'abricots, glacez une moitié à l'anisette et l'autre moitié en rose avec du carmin, étendez de curaçao. Mettez une séparation en glace royale, avec un cornet. Ce même cornet vous servira pour jeter une fleur, ou dessin quelconque sur chaque face, en ayant soin de faire trancher la couleur du dessin avec celle de la face qui doit le recevoir.

Faites un petit manche avec de la pâte roulée, faites cuire au four doux, placez-le de manière à bien imiter le jambon de Reims, découpez une papillotte en papier rose pour orner le manche.

GATEAUX DE NANTERRE SUCRÉS.

Prenez neuf blancs d'œufs, 750 grammes de sucre en poudre et un peu de vanille en poudre. Battez les blancs bien dur en y mêlant le sucre, et faites attention de ne pas ramollir la pâte en la mêlant trop. Ayez ensuite des plaques cirées avec de la cire vierge, et dressez au moyen de la seringue quatre petits points de la grosseur d'une noisette ordinaire et qui se touchent, en laissant néanmoins apercevoir la séparation. Quand vous aurez un côté de fait sur toute votre plaque, en réservant au second la place nécessaire, vous couvrirez avec du beau sucre bleu en grains sur toute la plaque sans distinction, parce que le sucre rose et le blanc que vous mettez après s'attacheront dans tous les endroits où le bleu n'aura pas pris. Il faut encore que votre sucre en grains soit gros, pour qu'il n'ait pas le temps de

fondre pendant que l'on dresse l'autre rangée à côté. Ayant bien mis partout du sucre bleu, faites quatre autres points à côté et qui touchent à ceux que vous venez de terminer, et couvrez-les aussi avec du sucre rose en gros grains partout également, en faisant tomber celui qui resterait sur la plaque, car vos couleurs se mêleraient. Vous tirerez entre les deux couleurs une petite raie blanche avec un cornet beaucoup plus petit, de la force d'un tuyau de plume, laquelle raie vous couvrirez avec du sucre blanc en grains, (sucre royal). Cuisez au four tout-à-fait doux, et vous aurez le plus joli dessert que l'on puisse servir.

Comme vous ne serez pas immédiatement au courant de cette espèce de gâteaux, je vous conseille de n'en dresser que huit à dix et de les sucrer; par ce moyen vous n'aurez pas à craindre que votre sucre se fonde et que votre dessert ait un coup-d'œil désagréable.

POMMES DE TERRE.

Prenez 310 grammes de sucre en poudre, une pincée de vanille et quatre œufs que vous battrez à la neige. Quand vos blancs seront mêlés avec votre sucre, dressez-les sur du papier en leur donnant la forme d'une vitelotte. Cela doit former quatre crans et servir à figurer la pomme de terre. Ensuite avec du chocolat râpé et autant de sucre rose en poudre mêlés ensemble, poudrez-les pour leur donner autant que possible la couleur naturelle. Mettez-les sur des planches mouillées et cuisez-les au four doux. Quand ils se détachent bien du papier, défournez-les, et joignez-les deux à deux et d'égale grandeur le plus possible.

RADIS.

Prenez 500 grammes de sucre en poudre, sept blancs d'œufs que vous battrez à la neige, et mêlez en ajoutant quatre gouttes de néroli ; dressez ensuite avec la seringue de petites pointes formant celles des radis sur des demi-feuilles de papier. Faites après cela les têtes que vous sucrez avec du sucre rose en poudre. Puis vous prenez de l'angélique confite sèche, qui vous sert à former la verdure en la plantant dans la tête des radis. Placez-les sur des planches mouillées et cuisez-les au four très-doux sans être trop froid.

Quand les radis se détachent du papier, défournez-les et joignez une pointe blanche avec une tête rose et qui soit où se trouve la jointure et de la même dimension. Aussi devez-vous bien faire attention, en dressant vos radis, que le haut des pointes soit aussi large que le bas des têtes, afin que cela ne produise pas un mauvais effet. Ayez soin de compter pour n'avoir pas plus de pointes que de têtes.

Vous aurez soin également d'effiler un peu l'angélique avant de la planter dans la tête des radis, afin de donner à ceux-ci le plus possible un air naturel. Vous ne la laisserez que de la longueur de 27 millimètres.

CAROTTES.

Prenez la même quantité de sucre et d'œufs que ci-dessus (500 grammes de sucre et six blancs) ; mais au lieu d'essence d'orange, râpez l'écorce de deux oranges, qu'elle soit bien fine, et mettez-la dans vos blancs quand ils seront battus. Mêlez le sucre en même temps et dressez avec la seringue, sur des feuilles de papier, des formes de moitié de petites carottes de la longueur de 54 millimètres. Ayez bien soin de la canneler et de figurer les raies qu'offre une carotte naturelle, il n'y a rien de si facile. Poussez le haut de la ca-

rotte et retirez promptement sans détacher la pâte de votre cornet en formant un autre cran un peu plus petit. Ainsi, vous en formerez cinq un peu plus petits que l'autre qui doit figurer la pointe. Couvrez ensuite vos moitiés avec du sucre jaune en grain un peu fin. Ce sucre jaune, faites-le au safran bien foncé. Mettez-le sur des planches mouillées et cuisez au four doux.

Quand les carottes se détachent du papier, défournez-les et joignez-les deux à deux, en mettant au milieu un petit bouquet d'angélique confite et effilée. Il faut avoir bien soin que ces deux moitiés soient égales.

MARRONS.

Prenez 875 grammes d'amandes épluchées, pilez-les très-fines avec du blanc d'œuf et une gousse de vanille, en faisant bien attention de ne pas les laisser aller en huile. Ceci fait, ajoutez 750 grammes de sucre en poudre. Mêlez bien le tout ensemble, afin de faire une pâte très-dure; prenez et coupez des morceaux de la grosseur d'une petite noix, que vous roulerez en leur donnant la forme de marrons; après quoi vous ferez avec la lame d'un couteau, la cavité que présente un marron épluché. Mettez-les ensuite sur des tamis et au-dessus du four jusqu'au lendemain. D'ordinaire on les fait le soir, pour les cuire le lendemain matin suivant. Dorez-les, et aussitôt votre four fait, cuisez-les sur des plaques bien graissées et à 27 millimètres de distance l'un de l'autre. Posez la plaque où sont vos marrons sur deux autres plaques. C'est toujours le dessus du marron qui souffre du trop de chaleur; ou souvent, si vous ne les mettez pas au four vif, ils ont le dessus trop blanc. Il faut que le centre de vos marrons soit bien jaune, et que leur ressemblance avec le marron grillé soit parfaite. Cette pâte ne durcit pas, elle est toujours mollette.

Ces marrons remplacent, dans les beaux desserts, les marrons ordinaires, et plaisent beaucoup lorsqu'ils sont bien faits.

ABRICOTS.

Prenez 500 grammes de sucre en poudre et six blancs d'œufs, battez cette pâte sur le fourneau, qui doit avoir une chaleur douce. Quand elle est bien ferme et lisse, mettez quelques gouttes de néroli et du safran ou du souci pour la rendre jaune. Lorsqu'elle sera froide, dressez-la sur des demi-feuilles de papier, en forme de moitiés d'abricots. Cela fait, ayez un peu de chocolat en grain bien fin que vous jeterez sur ces moitiés, afin que chacune d'elles ait de quatorze à quinze petites taches noires. Poudrez-les ensuite avec du sucre rose très-fin, laissez-le fondre et mettez au four doux sans être trop froid. Pendant qu'elles cuisent, préparez des queues avec de l'angélique et mettez-en une dans chaque moitié pour les joindre ensemble à mesure qu'elles se détachent du papier. Ayez l'attention de les joindre du côté convenable.

PRUNES.

Prenez 530 grammes de sucre en poudre et sept blancs d'œufs, que vous battrez à la neige bien dur. Mêlez le tout en y ajoutant un demi-verre d'esprit-de-vin. Mettez cette pâte dans la seringue à cornet, et, sur du papier, dressez des espèces de moitiés de prunes. Prenez ensuite du sucre, passez-le par un tamis ordinaire et colorez-le avec du bleu pour lui donner la couleur du fruit. Quand vous aurez dressé de quoi remplir une planche, sucrez avec du sucre que vous venez de mettre en couleur; il ne faut laisser aucune place blanche. Cuisez au four très-doux. Lorsqu'elles se détacheront du papier, défournez vos moitiés de prunes et joignez-les deux à deux en mettant une petite queue d'angélique.

Faites en sorte de joindre ensemble les moitiés qui ont le plus de ressemblance.

GRAPPES DE RAISIN.

Prenez 560 grammes de sucre en poudre et sept blancs d'œufs. Battez-les bien dur, après quoi vous mettrez un quart-de-verre d'esprit-de-vin le plus fort, et votre sucre, que vous mêlerez avec les blancs d'œufs. Mettez le tout ensuite dans une seringue dont l'ouverture soit même plus petite qu'une noisette, placez ensuite sur des feuilles de papier. Dressez une petite pointe de la grosseur d'un grain de raisin, à une distance telle que vous puissiez placer les grappes sans qu'elles se touchent. Quand vous aurez rempli des feuilles avec des grains en assez grande quantité pour employer toute votre pâte, vous aurez du sucre vert en grain dont vous les couvrirez tous. Dressez un second grain à côté du vert, deux ensuite, un au bout et deux dessus pour former la grappe. Afin de faire vos grains bien ronds, tenez votre seringue bien droite, poussez, et, pour en détacher le grain, il faut comme presser dessus et d'un coup prompt casser la pâte. De cette manière le grain reste rond. Quand tout sera fini, vous aurez du sucre bleu en grain un peu fin. Pour faire ce sucre bleu et de la couleur du raisin, vous mettrez du carmin en petite quantité, car le bleu s'en va au four, et vous risqueriez fort de voir des raisins rouges au lieu de bleus qu'ils devraient être. Parsemez de sucre bleu vos grappes, de manière qu'il n'en reste pas de blanches; faites tomber sur elles tout le sucre qui n'est pas pris et placez vos raisins sur des planches mouillés, puis mettez-les au four tiède. Jusqu'à ce qu'on ait préparé les queues, faites d'angélique de la longueur de 27 millimètres et de la grosseur d'une allumette, gardez-les dans le sucre vert, pour qu'elles ne soient pas poisseuses. Quand vos raisins sont cuits, sortez-

les du four, joignez-les deux ensemble en mettant une de ces queues, qui doit dépasser des deux tiers.

PENSÉES.

C'est un des plus beaux et des meilleurs desserts quand il est régulier. Prenez 500 grammes des plus belles amandes, échaudez-les de manière à les avoir les plus blanches possible. Cela fait, et vos amandes bien lavées dans de l'eau fraîche, mettez-les d'abord dans un linge pour les bien essuyer et ensuite dans un mortier bien propre, essuyez le pilon. Pilez-les en n'ajoutant que le blanc nécessaire pour qu'elles n'aillent pas en huile, et la moitié d'un blanc d'œuf doit suffire de temps en temps. Quand les amandes formeront pâte si fine, qu'on ne sentira plus aucun morceau d'amande, ajoutez 430 grammes de sucre en poudre, première blancheur, et une petite pincée de poudre d'iris pour leur donner le parfum. Mêlez bien le tout ensemble en lui donnant cinq à six coups de pilon. Je ne parle que de cinq à six coups, parce que votre pâte devant être très-dure et tirer au rouleau, et n'y ayant que peu de sucre, vous courriez risque de la faire aller en huile. Votre pâte terminée, nettoyez des plaques; qu'elles soient lisses, bien propres et frottées de cire vierge. Ensuite, avec un emporte-pièce formant la pensée, vous découperez cette pâte, qui doit être tirée au rouleau de l'épaisseur de 3 millimètres. Mettez les pensées sur les plaques à une petite distance les unes des autres, et cuisez au four d'une chaleur ordinaire. Quand elles sont un peu fermes, défournez-les. Comme il ne faut pas une forte cuisson, laissez-les peu cuire, pour qu'elles se conservent meilleures. Vous n'avez pas à craindre qu'elles tombent en les faisant cuire : ne travaillant pas au four, elles ne peuvent tomber.

Ayez du sucre en grain fin, violet et jaune; après cela,

prenez 250 grammes de sucre et trois blancs d'œufs ; battez-les à la neige bien ferme, et mêlez ensuite les 250 grammes de sucre avec une prise de poudre d'iris. Cela fait, vous prendrez un cornet dont l'ouverture du bout ne soit pas plus grande que les feuilles du haut de la pensée, mettez de la pâte dans ce cornet et formez les deux feuilles du haut de la pensée et celles du bas. Couvrez entièrement ces trois points avec du sucre violet, et formez les points du milieu pour les couvrir avec du sucre jaune ; mais il faut bien vous dépêcher, pour qu'une couleur n'ait pas le temps de fondre avant que l'autre ne soit mise ; car alors il y aurait mélange des couleurs. Il faut faire en sorte que ces feuilles de pensée aient la forme d'une noisette ; que les deux du milieu soient moins hautes que celles des deux bouts. Quand vous aurez en partie fini ces pensées, vous les mettrez à la bouche du four froid pour qu'elles sèchent un peu.

MYOSOTIS ANNUELS, APPELÉS ORDINAIREMENT PENSEZ-A-MOI.

Prenez cinq blancs d'œufs et 500 grammes de sucre en poudre, et sur un fourneau bien doux, battez cette pâte jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme pour rester comme vous la dresserez. Ensuite avec la seringue et sur des feuilles de papier, vous dresserez vos fleurs *pensez-à-moi.* Faites d'abord le bouton du milieu à une distance telle que vous puissiez dresser les feuilles sans qu'elles se gênent. Cela fait, couvrez-les avec du sucre jaune en grain et faites promptement les feuilles de tout autour, en leur donnant la forme d'une noisette. Aussitôt la feuille remplie, semez du sucre bleu pâle dessus. Recommencez une autre feuille et ainsi de suite, jusqu'à ce que vous ayez rempli de petit papier d'écolier une planche qui d'ordinaire doit contenir cinq demi-feuilles. Il faut que les planches soient mouillées et que vos feuilles cuisent dans un four tout-à-fait doux. Elles

sont cuites lorsqu'elles se détachent bien du papier et qu'elles ont de la consistance. Joignez-les deux à deux. Elles doivent avoir autant que possible la même forme, afin que les feuilles de l'une ne dépassent pas celles de l'autre.

MÉLANGES.

D'après ces indications, le pâtissier peut imiter les pêches, pommes, poires, marrons d'Inde encore verts, etc. Il fera bien d'attacher quelquefois ces fruits après une petite branche de feuilles artificielles assorties.

En disposant le dessert, on peut mélanger les sortes de fruits, et les combiner avec d'autres objets. On doit surtout entourer de fleurs imitées, les harpes, lyres, violons et autres objets gracieux que l'on obtient en découpant de la pâte croquante ordinaire, ou italienne, avec des emporte-pièces appropriés représentant ces instruments. Des glaces de couleur, du sucre filé, de la non-pareille disposés avec goût, rendent ces diverses imitations faciles et gracieuses.

BATONS AU CHOCOLAT.

Faites fondre une tablette de chocolat à laquelle vous joindrez 250 grammes d'amandes pilées et réduites en pâte; pilez le tout ensemble, relevez ce mélange et posez-le sur le tour, après l'avoir saupoudré de farine et de sucre; prenez une petite partie de ce mélange que vous façonnez en bâtons, enduisez-les d'une couche de blanc d'œuf, roulez-les dans du sucre en poudre et placez les bâtons sur des plaques beurrées; cuisez à four doux.

CINQUIÈME PARTIE.

PATISSERIE PITTORESQUE.

CHAPITRE PREMIER.

Des socles et hâtelets pour entrées froides.

OBSERVATIONS.

Le pâtissier doit, sans doute, tendre à satisfaire la vue comme le goût dans toutes ses préparations, et les plus simples doivent toujours offrir un aspect agréable. Cependant il en est qui s'adressent spécialement aux yeux; c'est ce qui constitue la pâtisserie pittoresque. Je la traite à part, quoiqu'elle tienne par tous les points aux objets déjà décrits, afin de prévenir toute confusion, et de donner à cette importante partie toute l'attention qu'elle mérite.

Elle sera divisée en trois chapitres. Le premier traitera *des socles et hâtelets pour entrées froides*. Le second, *des socles et ornements d'entremets montés*. Le troisième, *des ornements et grosses pièces de sucre filé*.

DIMENSIONS ET DESSINS DES SOCLES D'ENTRÉES.

Dans les repas somptueux, sur les buffets destinés aux rafraîchissements des grands bals, on fait porter, par des socles appropriés, les hures, les cochons de lait, les galantines de dindons, de poulardes, de faisans, etc.; les pains de volaille et de gibier, les aspics divers, les grosses darnes de saumons, et généralement toutes les belles et fortes entrées froides ou de *chaud-froid*. Ces socles, qui au premier coup-d'œil semblent être entièrement du ressort des cuisiniers, concernent cependant le pâtissier, à raison des décors; car c'est au pastillage, à la pâte d'office et autres que l'on demande les plus usuelles décorations.

Ces socles, dont les figures 21 et 22 indiquent les plus belles formes, doivent être assortis à la nature des objets qu'ils doivent soutenir. Ainsi, pour porter un aspic de filets d'anguilles, un gâteau de perdrix, il ne faut pas un socle d'une dimension pareille à celui qui doit porter un hure de sanglier. Cette règle cependant souffre des exceptions, parce qu'on répète trois à quatre fois ces préparations sur un grand socle, mais cela produit un moins bon effet qu'une pièce forte naturellement. Quelle que soit d'ailleurs la dimension de cette pièce, le diamètre des plus grands socles ne doit pas dépasser 41 à 49 centimètres, car autrement, loin de faire valoir l'objet qu'ils portent, ils l'écraseraient.

Le dessin du socle choisi, il faut le présenter à un menuisier habile qui en exécutera les profils. Le hêtre et le marronnier sont les bois qui conviennent le mieux à ce travail. Vous posez ces profils à chaque bout latéral de la masse du saindoux en le travaillant. La figure 23 vous en donnera l'idée : *a a* le profil, *b b* le socle, *c c* lignes ponctuées.

MATIÈRES DES SOCLES.

Ces socles se font : 1° en saindoux travaillé fondu ; 2° en semblable saindoux non fondu ; 3° en beurre ; 4° en beurre de Montpellier ; 5° en beurre d'écrevisses.

SAINDOUX TRAVAILLÉ FONDU.

Hachez fin 5 kilogrammes de graisse de rognons de mouton que vous aurez épluchés de leurs peaux ; mettez-les cuire avec un verre d'eau sur un feu modéré. Après l'ébullition, faites mijoter trois à quatre heures sur la cendre rouge, puis remettez au feu modéré, en remuant de temps à autre : quand la graisse entièrement fondue a cessé de pétiller, vous l'ôtez du feu, et passez par un linge avec expression. D'autre part, vous avez fait fondre 5 kilogrammes de saindoux, et l'avez passé de la même manière : ce saindoux doit être mêlé alors à la graisse de mouton, dans une grande terrine, entourée de glace pilée pendant l'été. C'est là le *saindoux à socle*, que vous remuez avec un fouet à biscuit, en y ajoutant le jus de deux citrons pour le blanchir, ou quelques gouttes d'acide tartarique. Vous avez soin d'appuyer également sur les parois de la terrine, afin que toute la masse, raffermie également, ne présente nulle part de parcelles dures qui rendraient le socle bien difficile à travailler. Lorsque le saindoux est assez ferme pour ne pouvoir plus être agité avec le fouet, vous le remuez à la cuiller de bois, et dès qu'il a la consistance du beurre ferme, vous parez deux pains tout de mie, comme si vous vouliez faire le pied du socle, et l'autre la coupe. Vous fixez celle-ci à son pied, par le moyen de chevilles de bois qui traversent l'épaisseur de l'une et de l'autre. Cette mie doit être parée d'après le dessin choisi. Elle servira à dresser le socle, comme je vais bientôt l'expliquer.

SAINDOUX TRAVAILLÉ NON FONDU.

Préparez les 5 kilogrammes de graisse de mouton, ainsi que vous venez de le lire, passez-les, et mêlez-y par petites parties 4 kilogrammes de saindoux non liquide, mais tel qu'on le vend refroidi chez les charcutiers. Agitez le tout avec un fouet pendant un quart-d'heure, puis laissez refroidir sans remuer. Aussitôt que le mélange est froid, changez-le de vase, en ratissant légèrement la surface avec une cuiller. Le quart ainsi enlevé, vous le travaillez avec la cuiller de bois pour lui donner du corps, agissant de même à mesure que vous en ôtez un quart. La masse ainsi travaillée, vous mêlez le socle, qui n'est jamais aussi blanc que le premier, mais qui s'exécute bien plus promptement. Lorsqu'on veut colorer les socles en couleurs tendres, il n'y a pas à hésiter. Du reste, quand on est forcé d'employer des graisses désavantageuses, ou que l'on veut utiliser des dégraissés de bœuf et autres, ce procédé est fort utile.

SOCLES EN BEURRE.

Ces socles s'exécutent tout entiers en moins d'un quart-d'heure. Vous commencez par manier le beurre également, puis, vous l'abaissez à 23 millimètres d'épaisseur en long. D'autre part, vous formez avec un pain de mie paré droit, la base du socle, ensuite vous détaillez votre abaisse de beurre à la mesure convenable et vous l'appliquez sur le pain que vous entourez entièrement. Vous posez ensuite les profils, et faites vos moulures avec la plus grande facilité.

BEURRE DE MONTPELLIER.

Lavez bien à l'eau fraîche une forte poignée de cerfeuil,

une vingtaine de branches d'estragon et le même volume de pimprenelle, puis une pincée de ciboulettes. Cette verdure étant égouttée, vous la faites blanchir dans l'eau bouillante avec du sel, afin de la conserver bien verte; vous la mettez dans un grand poêlon d'office, et après cinq ou six minutes d'ébullition, vous ôtez la ravigote avec l'écumoire, et la mettez refroidir dans de l'eau fraîche. Dans l'eau qu'elle a blanchie, vous mettez durcir huit œufs; puis vous pressez fortement la ravigote, afin d'en extraire le liquide. Vous la pilez parfaitement, vous y joignez une vingtaine de beaux anchois épluchés et bien lavés, deux cuillerées à bouche de câpres fines, six cornichons, les jaunes d'œufs durs et une petite gousse d'ail. Pilez ce mélange dix bonnes minutes; mêlez-y 250 grammes de beurre fin, une pincée de gros poivre, du sel fin et un peu de muscade râpée, le tout bien broyé. Vous y amalgamez un verre plein de bonne huile d'Aix et le quart de vinaigre à l'estragon, ce qui doit vous donner un beurre velouté, moelleux et d'un goût exquis. Mais pour le rendre plus agréable encore, vous y mêlez un peu d'essence de verts d'épinards, afin de le colorer d'un beau vert pistache. On doit avoir la précaution d'y mêler ce vert en petite quantité à la fois, afin que le beurre soit d'un vert pâle. Vous goûtez si l'assaisonnement se trouve de haut goût, alors vous le passez par l'étamine fine, ou par un tamis de crin ordinaire, en le foulant avec la cuiller de bois; après cela, vous le mettez dans une petite terrine sur la glace pour le raffermir, et vous vous en servez de suite.

BEURRE D'ÉCREVISSES.

Vous aurez ramassé les coquilles et les pattes de cent vingt écrevisses, et vous les aurez fait sécher dans le four. Vous les pilez bien, car la beauté du beurre dépend de ce soin, puis vous mélangez cette poudre avec 500 grammes de beurre,

et après avoir bien broyé l'une avec l'autre, vous terminez comme pour le beurre précédent.

On fait du *beurre de Montpellier aux écrevisses*, en mêlant par égales parties le premier et le second de ces beurres préparés. N'oubliez pas de colorer avec un peu de rose en tasse.

MANIÈRE DE MOULER LES SOCLES.

Revenons à la mie de pain représentant le pied du socle, et qui doit former sa base. Elle sera de forme ovale ou ronde, selon le plat à servir. Sa hauteur doit être de 162 millimètres à 216 millimètres au moins.

Vous débutez par étaler sur un large plafond deux cuillerées de saindoux ou de matière graisseuse, pour recevoir la base de mie de pain ; puis vous la masquez entièrement avec tout le saindoux préparé, l'appliquant le plus également possible sur cette mie, et l'appuyant avec les doigts. Alors, en tenant le profil bien droit, vous le posez légèrement aux deux extrémités latérales de la masse, afin de marquer peu à peu les moulures. Vous avez soin en même temps de séparer souvent le profil du saindoux, afin de manier facilement celui-ci, et d'agir avec beaucoup de délicatesse, afin de ne laisser aucune trace de l'endroit d'où vous l'enlevez.

Le *profilage* fini, vous égalisez le dessus du socle, en coupant le bord d'égale hauteur, et vous le creusez un peu au centre pour asseoir solidemennt l'entrée. Ainsi profilé, le socle uni n'a aucune décoration. Nous allons nous en occuper.

DÉCORATION DES SOCLES.

Décors de fleurs naturelles. — Ces décorations se font : 1° en fleurs naturelles ; 2° en feuillages toujours verts, comme persil, pimprenelle, buis, sapin, etc. Pendant la belle

saison, ce genre de décors doit être préféré, pourvu qu'il ne soit exécuté qu'au moment du service même, ce qui est souvent une occasion d'embarras. On dispose ces fleurs soit en ligne droite, comme l'indique la figure 24, soit en guirlande croisée (fig. 25). On doit choisir les plus petites et les plus brillantes : les roses-pompons, les fleurs de bourrache, les reines-marguerites, capucines, pensées, les géraniums rouges divisés par fleurettes et autres semblables. Les feuillages se disposent d'après les mêmes dessins ; les fleurs se font alors avec des immortelles jaunes, amaranthes, ou des perles de beurre coloré.

Decors de saindoux ou de beurre coloré. — Quand on ne peut se procurer de la pâte d'office ou du pastillage, ces beurres et saindoux colorés sont une importante ressource. Après leur avoir donné des couleurs tendres, vous les mettez raffermir sur la glace ; puis, d'après les convenances de vos dessins, vous formez les fleurs nécessaires, à l'aide d'un ébauchoir plat d'un bout et rond de l'autre. Quand le socle est coloré, il va sans dire que les fleurs doivent être de couleurs différentes, mais assorties convenablement.

On mélange aussi ces fleurs graisseuses avec des dessins de pastillages et pâte d'office. Avant d'en indiquer les dispositions, je dois donner les détails nécessaires à la préparation des premiers.

PASTILLAGES DE TOUTES FAÇONS.

Suivant la quantité de sucre que vous voulez employer, vous faites fondre dans de l'eau tiède, sans la mettre sur le feu, de la gomme adragante, 30 grammes par 500 grammes de sucre ; lorsque votre gomme sera fondue, vous la passez dans un torchon neuf, en le tordant bien pour que toute la gomme passe au travers ; vous y ajoutez ensuite quantité suffisante de sucre royal tamisé, mêlé de 125 grammes d'a-

midon ; pilez-les ensemble dans un mortier jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; pour connaître si cette pâte est à point, vous la tirez d'une main à l'autre ; tant qu'elle file, vous y ajoutez du sucre fin mêlé d'un quart d'amidon, jusqu'à ce qu'elle se casse net en la tirant des deux mains, ensuite vous mettez votre composition dans des moules frottés légèrement de bonne huile. Ces moules sont des planches gravées de différents dessins.

Cette recette vous procurera des pastillages blancs et sucrés ; si vous y désirez des nuances ou des arômes particuliers, vous emploierez la couleur qui vous conviendra, avant d'avoir mélangé le sucre royal à la gomme. Pour les odeurs, employez des sucres parfumés, ou bien mettez des râpures de zestes en même temps que les couleurs.

Décors de pastillage et de pâte d'office. — Détrempez de la pâte d'office à 500 grammes de sucre, rendez bien unie l'abaisse que vous appliquez sur un moule représentant la rose (fig. 28), en prenant garde que l'air ne s'introduise entre la pâte et le moule ; découpez avec le couteau les parties *a*, *b*, *c*, *c*, *c*, puis masquez de non-pareille rose, d'amandes ou de gros sucre de cette couleur, les contours environnant la partie *a*. Semez une ligne verte autour des tiges et boutons ; puis soulevez cette rose avec la lame du couteau. Cet exemple vous mettra sur la voie des dessins de pâte d'office.

Maintenant, voulez-vous décorer un socle de saindoux blanc avec cette pâte de deux couleurs, comme vert et violet, bleu de ciel et orange (fig. 21), avec mélange de pastillage ? Vous commencerez par garnir le pied et le bord de la coupe de marguerites en pâte d'office ; la guirlande de feuilles de lilas est en pastillage vert. Quant à la grande guirlande en feston (fig. 26), vous commencez par marquer les points où elle doit être suspendue, et vous fichez à chaque point une petite cheville au bout de laquelle vous placez un bouton de pâte d'office. Cela vous donne cinq divisions de cha-

que côté du socle, après lesquelles vous attacherez votre guirlande de pâte d'office partagée en autant de morceaux qu'il y a de divisions. Cette grande guirlande se pose un peu au-dessous de la vignette de lilas.

Vous traiterez de la même façon le pastillage. D'après les figures 26 et 27, vous pouvez les préparer jaune clair ou citron, sur un socle lilas, ou vert pistache. Ces exemples sont suffisants.

Les plus riches décorations se font en plaçant en regard deux sphinx, deux lions, deux aigles, deux cornes d'abondance, deux chimères, etc.

On peut encore garnir le haut des socles de croûtons couverts de gelée blanche, sur laquelle on pose un peu de gelée colorée coupée en petits dés. On emploie encore des croûtons colorés découpés en dents de loup, en trèfles, feuillage de chêne et autres, etc. Ces croûtons, alternés avec goût, forment d'agréables vignettes.

DES HATELETS DE SOCLES D'ENTRÉES.

Ces hâtelets de décorations sont formés d'une branche de fer pointue par un bout, et portant à l'autre un ornement quelconque, soit un trident, une tête d'oiseau, de poisson, un croissant, une flèche, un thyrse, un caducée, une médaille, une lyre, etc. Ces ornements sont en cuivre doré, argent, acier, selon le goût. On en met huit pour l'ordinaire, en manière de couronne autour d'un buisson d'écrevisses ou de truffes, tandis que cinq suffisent pour décorer une galantine, etc. Quelquefois le hâtelet du centre est plus élevé que les quatre autres, et reçoit un seul décor comestible; mais plus souvent les hâtelets sont pareils, et avant de les ficher sur la partie supérieure de l'entrée, on y enfile soit deux truffes après une belle crête de coq (fig. 29), soit une écrevisse, une crête, une truffe (fig. 30), ou bien l'on met al-

ternativement une truffe, une crête, répétées deux fois (fig. 31). Souvent encore le hâtelet est pourvu d'un écusson mobile, et l'on met une truffe à ses deux extrémités (fig. 32), enfilant l'écusson après la première truffe, et la seconde après l'écusson.

Le pâtissier doit assortir avec goût et convenance les hâtelets à la nature des entrées, à la qualité des convives. Une hure de sanglier sera ornée par lui des emblêmes de la chasse; dans un repas de commerçants, il y aura des caducées, et des trophées dans un dîner militaire.

Surtout que la routine ou la paresse ne lui conseillent point d'employer des rondelles de betteraves, de blancs d'œufs teints, de pelures colorées de pommes, d'aubergines, d'écorces d'oranges et de citrons découpés de diverses manières, pour servir de décorations. Tout cela est pauvre, ridicule, et peut décrier un praticien pour toujours. Toutefois, comme ce genre de décor n'est pas onéreux, il peut convenir aux pratiques peu distinguées; mais il ne convient qu'à celles-ci.

CHAPITRE II.

Des socles et ornements d'entremets montés.

—

SOCLES A TROIS GRADINS.

Quoique bien plus compliqués en apparence que les socles précédents, ceux-ci sont beaucoup plus faciles, parce que toutes les parties d'ornements en sont faites à l'avance, et qu'on n'a qu'à les disposer. Les montants sont en pâte d'office, et les trois garnitures composées de différents gâteaux et autres agréables productions de petit-four. La forme est celle qu'indique la figure 33; trois gradins plus ou moins élevés, plus ou moins élargis. La partie supérieure reçoit immédiatement la pièce.

GRADINS DE PATE D'OFFICE.

Ces gradins se font pour l'ordinaire en pâte d'office masquée de sucre blanc ou coloré. A cet effet, vous préparez avec cette pâte quatre montants ou abaisses de grandeur appropriée aux dimensions des pièces montées.

La première a généralement 200 millimètres de diamètre; la deuxième 162 millimètres; la troisième 122 millimètres, et la quatrième 81 millimètres. Vous faites ensuite neuf montants en forme de C un peu courbé et de 81 millimètres de hauteur. Le tout cuit et bien coloré est masqué d'amandes roses ou vertes. Après cela, sur le bord de la grande abaisse, vous collez une bordure de petits anneaux; sur la

seconde, une bordure de dentelures, et sur la troisième, une bordure de croissants. Les montants masqués d'amandes ou de sucre colorés, vous en collez trois sur la grande abaisse, à la distance de 54 millimètres. Vous posez dessus la seconde abaisse, afin d'éprouver si elle est bien d'aplomb, après quoi vous enduisez les montants de caramel bien chaud, et vous replacez l'abaisse, en examinant si elle est bien au milieu de la première. Vous collez de même trois montants sur la deuxième abaisse, puis collez dessus la troisième, sur laquelle, enfin, vous placez les trois derniers montants pour mettre la petite abaisse.

GRADINS DE FER-BLANC.

Mais il est fort rare que les convives songent à dépecer cette charpente, après l'avoir dégarnie; il faut énormément de temps, de peine, et une grande quantité de beurre et de sucre pour confectionner. Souvent, à raison de cela, le haut prix des pièces montées porte à y renoncer, ou bien à les commander basses et mesquines. D'après ces considérations, on ne peut qu'applaudir à l'excellente idée de Carême, de remplacer cette charpente de pâte par des gradins en léger fer-blanc, absolument dans le goût de la figure 33. « Chaque fois, dit ce véritable artiste, que ces socles doivent servir, on les masque de sucre blanc et rose, ou vert et blanc, tandis que les fonds remplaçant la pâte d'office sont masqués de sucre blanc, pour recevoir les pâtisseries composant les trois garnitures, de même que les bords de ces fonds doivent être masqués de sucre rose et vert. » On met d'ailleurs toutes sortes de masqués sur les gradins.

On fait encore les socles en forme de pont (fig. 34), et en manière de rocher (fig. 35 et 36).

Garnitures des gradins.— La pâte d'office qui forme ceux de la figure 35, est masquée d'amandes roses. Le haut du

socle est garni de denticules de feuilletage glacé au chocolat. La première garniture est formée de choux glacés au caramel, et par-dessous de patiences. La seconde (fig. 36), de biscuits au citron et de croquignoles allemandes. Il est bon de remarquer, par parenthèse, que les biscuits vont à gauche, et les croquignoles à droite. Enfin, la troisième garniture est composée de petits nougats garnis de crême aux pistaches.

Cet exemple suffira, je crois, pour indiquer au pâtissier une multitude de gradins. Tantôt on les forme 1° de madeleines, 2° de meringues, 3° de lames de gelée de pommes de Rouen ; tantôt 1° de fanchonnettes, 2° de profitrolles au chocolat (espèce de petits pains) (1), 3° de génoises perlées. Je ne poursuis point ces détails, de peur d'abuser de la patience du lecteur.

Pièces de pâtisserie montées sur les gradins. — Comment introduire l'ordre, la simplicité dans une semblable partie? Comment noter seulement les mille et mille objets qui la concernent? Le *genre guerrier,* savoir : armes isolées, trophées anciens et modernes; le *genre gracieux,* savoir : emblêmes d'amour, corbeilles de fruits et de fleurs ; le *genre rustique,* comme ruines, rochers, grottes, moulins, chaumières, ermitages ; *architecture,* comprenant pavillons, temples, chapelles, arcs de triomphe, pyramides, etc., et tous les instruments des sciences, des arts, et les fontaines, bateaux, arbres de tous genres, de tous climats : c'est à n'en plus finir; qu'il nous suffise de dire au pâtissier de choisir les moules d'un certain nombre de ces objets, de les assortir à la nature des repas, et de lire avec attention les indications générales qui lui permettront d'exécuter les différentes imitations. Je le mets seulement sur la voie par les figures 36, 37, 38, et 39.

(1) Cette sorte de choux se sert ordinairement sur un plat foncé de chocolat.

IMITATIONS DIVERSES.

MANIÈRE DE FAIRE LA MOUSSE.

Les murailles, les colonnes, les corniches, les casques, les harpes, les bases de coupes, les corbeilles, sont en pâte d'office, masquée diversement. Les toits se font en pâte d'amandes ou en nougats (les amandes hachées). La pâte à choux pralinée disposée irrégulièrement, les croque-en-bouche glacés ou cassés, des biscuits marbrés au chocolat, forment les rochers et rocailles. Pour garnir de mousse ces rochers et autres objets du genre rustique, on mêle par égales parties de la pâte d'amandes vert tendre, et de la pâte d'office vert plus foncé ; on passe en pressant à la spatule sur un tamis de crin un peu gros, ces pâtes mêlées et mollettes. Il en résulte une sorte de vermicelle très-fin avec lequel on fait la *mousse* en la plaçant par petites parties (1).

Mais ces imitations ne se montrent pas uniquement sur les gradins (qu'elles composent aussi quelquefois); ceux-ci sont encore destinés à recevoir de grosses pièces élégantes et délicates, comme les grosses meringues, les forts nougats, les gâteaux de mille feuilles, les croque-en-bouche variés, les poupelins historiés.

La grosse *meringue* n'étant qu'une grosse sphère de pâte d'office moulée en deux fois dans un dôme, meringuée ensuite bien épais, et garnie autour et sur 4 millimètres sur chaque face, de meringues ordinaires ; dans de plus fortes dimensions, le gros nougat ne différant presque pas du nougat ordinaire, je vais passer aux autres pièces dont je n'ai point encore parlé, après avoir recommandé d'être deux per-

(1) La plus belle de ces imitations, le sucre filé, nous occupera dans le chapitre suivant.

sonnes pour préparer les forts nougats, afin d'aller le plus vite possible, car, faute de cela, ils seraient beaucoup trop brunis. Les socles-nougats n'ont souvent que deux gradins.

Gâteau de mille feuilles sur un socle. — Ce gâteau est composé d'une suite de gâteaux fourrés, comme on va le voir.

Divisez en huit parties un quart de feuilletage, en faisant la huitième une fois plus forte, c'est-à-dire à 9 millimètres d'épaisseur. Au moyen d'un couvercle-patron, vous taillez ces abaisses de la même grandeur : dorez-les, piquez-les de place en place ; faites-les cuire à four modéré, glacez celle qui doit faire couvercle (la huitième) ; laissez-les refroidir, enlevez ces gâteaux par le milieu pour ménager les bords ; alors mettez la première abaisse sur un plafond, et garnissez-la d'une couche de gelée de groseilles : posez-en une seconde, qui sera garnie d'une couche de marmelade d'abricots. Agissez de même pour la troisième, que vous recouvrez de gelée de coings, et ainsi de suite en variant toujours les confitures. Posez la dernière abaisse ; terminez-le par une grosse meringue en confiture, ou de toute autre boule, après l'avoir parée bien rond. Les gâteaux des deux gradins sur lesquels vous posez cette grosse pièce doivent être garnis de confitures assorties.

GATEAU DE MILLE FEUILLES A LA CRÈME.

Remplacez les abaisses de feuilletage par des abaisses découpées dans un biscuit de Savoie, et les confitures par une crème fouettée diversement colorée.

GATEAU DE MILLE FEUILLES AU FROMAGE BAVAROIS.

Des couches de ce fromage de toutes couleurs, et des abaisses composées de gaufres ou de pâte à la génoise, composeront cet autre gâteau.



Croque-en-bouche de fonds. — Cette pièce d'entremets est montée à jour dans un moule avec des gâteaux de pâte à choux, ou à la duchesse, en forme d'arcades ou d'anneaux, et glacée au sucre au cassé. Le moule qui les reçoit ne doit point être beurré, mais bien essuyé seulement, après avoir été huilé. A mesure que l'on y place une rangée de gâteaux, on touche la seconde rangée avec du caramel, à tous les points où ils rencontreront les précédents. Le moule garni, on le renverse sur un plafond, et, de là, on pose délicatement le croque-en-bouche sur son socle.

CROQUE-EN-BOUCHE D'ENTREMETS.

On monte de cette manière presque tous les gâteaux, même les plus simples, par exemple, les petits gâteaux de feuilletage, dont on alterne une rangée avec d'autres plus soignés. On les met en travers ou inclinés. Les meringues forment aussi de délicieux croque-en-bouche. On étend même cette pratique aux fruits, comme quartiers d'orange (fig. 40), amandes, noix vertes, marrons glacés, etc. ; mais le moule qui sert à les préparer doit ressembler à celui des charlottes; on monte à l'instant du service, à raison de l'humidité du fruit. Ces divers croque-en-bouche se mettent toujours sur un plat.

CROQUE-EN-BOUCHE AUX ORANGES.

Pelez des oranges, enlevez la pellicule blanche avec beaucoup de soin, séparez chaque tranche en prenant garde de les écorcher.

Trempez les tranches d'oranges une à une dans du sucre cuit au cassé, placez vos tranches dans votre moule, ayant le soin de les superposer les unes sur les autres avec goût, et de mélanger parmi des couronnes en sucrerie, des chinois

et des cerises confites. Le goût de la personne qui monte ce gâteau doit seul la guider. Aussitôt que votre sucre devient caramel par une chaleur douce, il faut démouler votre gâteau et servir, car le sucre s'amollirait facilement par l'humidité du fruit.

Lorsque votre croque-en-bouche est dressé sur son socle, on le couronne ordinairement d'une aigrette en sucre filé.

CHAPITRE III.

Des ornements et des grosses pièces de sucre filé.

C'est là le complément et le point le plus difficile de l'art du pâtissier, aussi le traiterai-je avec un soin tout spécial.

CHOIX DU SUCRE.

Il importe d'avoir du sucre d'une blancheur parfaite, qui casse franc, et dont le grain soit bien brillant. Il doit se fondre aisément à l'eau, et ne laisser aucune trace de dépôt au fond du vase. Si ces caractères manquent, le sucre ne peut se filer fin, et si on le laisse cuire un peu plus qu'au cassé, il se brunit d'une manière désagréable ; ou bien encore, si la cuisson réussit, après refroidissement ce sucre devient grenu, et ne peut plus être filé. D'ailleurs, les sucres imparfaits présentent, soit à la cuisson, soit après, de petites taches étoilées très-légères. A tout cela il n'est qu'un seul remède, c'est de faire cuire un peu plus qu'au cassé, avec les plus grandes attentions, pour que le sucre ne tourne pas au caramel, et de le blanchir par l'addition du suc de citron.

USTENSILES POUR TRAVAILLER LE SUCRE.

Il est nécessaire d'avoir deux poêlons d'office d'un diamètre de 120 millimètres sur 67 de hauteur. Le manche rond en cuivre, et long de 108 millimètres, doit être fixé presque droit à 14 millimètres du bord. Le goulot sera placé à 54 millimètres du manche, afin de filer le sucre plus commodément. Chaque poêlon doit peser seulement 375 grammes. Ce poêlon, deux casseroles, l'une pleine d'eau filtrée, et couverte, l'autre de cendres rouges; deux fourchettes d'argent placées l'une sur l'autre, les manches ainsi réunis enveloppés de papier et ficelés en serrant fort; une petite boîte bien fermée, contenant par égales partie de la crème de tartre; enfin, de l'alun calciné, l'une et l'autre en poudre impalpable, et le moule de l'objet à filer, voici ce qui est nécessaire à l'opération.

SUCRE AU CASSÉ.

Mais avant de la décrire, je dois dire un mot du *sucre au cassé*, point de cuisson exigé pour le filage. Pour l'obtenir, il faut d'abord le mettre au *boulet*; vous reconnaissez ce point par l'épreuve suivante : en trempant deux doigts dans l'eau fraîche, vous les mettez dans le sucre, et les retirez promptement pour les remettre dans l'eau fraîche de crainte que le sucre ne s'attache après les doigts et ne vous brûle; vous roulez le sucre entre le doigt et le pouce pour en faire une petite boule; si alors le sucre se ramasse aisément et se roule comme une pâte, il est au petit *boulet;* voici d'ailleurs la différence du petit au gros boulet : la petite boulette se tient molle; au gros, elle se tient ferme quand le sucre est refroidi.

Continuez de faire réduire; répétez le même essai; après

avoir rafraîchi le sucre, si vous le voyez casser entre vos doigts, il est *au cassé.*

L'humidité du temps et du lieu où vous travaillez est fort préjudiciable au succès du filage, soit avant, soit après. Aussi, par un jour de pluie, de brouillard ou d'orage, filez vos pièces le plus tard possible, c'est-à-dire au moment de servir. En tout autre cas, filez le matin, ou la veille, car ces pièces ou *sultanes,* tenues au sec, se conservent souvent une douzaine de jours. Pour éviter encore l'humidité, ne mouillez le sucre qu'à l'instant même de le mettre sur le feu.

CUISSON DU SUCRE.

Maintenant, concassez 1 kilogramme 500 grammes de beau sucre cristallisé et placez-le dans une terrine couverte. Placez dans l'un des poêlons huit morceaux de sucre un peu plus gros que pour le café, et mettez-y quatre cuillerées d'eau filtrée. Après une seconde, placez sur un fourneau ardent qui ne doit servir qu'à cuire le sucre. Dès qu'il est en pleine ébullition, vous jetez dedans une pincée de la poudre indiquée : il bouillonne ; aussitôt que ces bouillons diminuent de nombre et s'épaississent, et que la surface du sucre liquide devient brillante, vous trempez dedans la pointe d'un petit couteau et la plongez de suite dans un peu d'eau fraîche. Vous essayez alors le sucre avec les doigts, vous voyez s'il est au cassé. Pour en être bien assuré, vous le laissez jeter encore quelques bouillons, puis vous retirez promptement le poêlon et le placez de suite au frais. Si, en refroidissant, le sucre se colorait, il faudrait mettre le fond du poêlon dans une assiette d'eau fraîche. D'ailleurs, il faut observer et faire tourner le sucre en penchant le poêlon, tandis qu'un aide huile légèrement le moule.

FILAGE DU SUCRE AU POÊLON.

Il importe de saisir l'instant où le sucre est bon à filer, car s'il est trop chaud, il produit un grand nombre de gouttelettes, et s'il est trop froid, il faut le réchauffer, ce qui le jaunit. Vous devez aussi vous placer dans un lieu à l'abri du vent, qui peut arrêter ou détruire votre ouvrage : une température douce est de rigueur.

Ces précautions prises, commencez. Dès que le sucre s'épaissit bien, entourez le manche du poêlon d'une feuille de papier double. Placez la main gauche dans le moule et tenez-la vers la ceinture, tandis que la droite, élevée vers la poitrine, tient et penche doucement le poêlon pour faire venir le sucre au bord du goulot. Alors vous avancez le bras droit de 162 millimètres, vous le retirez aussitôt en arrière également, et par ce mouvement de va-et-vient, vous masquez en quelques minutes une partie du moule (supposons-le en dôme pour obtenir une sultane de forme sphérique) ; vous faites réchauffer le sucre sans qu'il bouillonne, et continuez jusqu'à ce qu'il soit employé ; alors vous remplissez le poêlon d'eau et le faites nettoyer, tandis que vous répétez la cuisson dans l'autre. Trois ou quatre cuissons suffisent pour masquer entièrement un moule de grande pièce. Le bas doit être plus épais ; le moulage est terminé ; alors introduisez dans le moule un champignon à chapeau et remuez doucement la sultane, en la remuant par le bas pour la détacher du moule, où vous la laissez toutefois.

FILAGE DU SUCRE A LA FOURCHETTE.

Recommencez la cuisson dans un des poêlons, glacez-le la queue en l'air dans la casserole garnie de cendres, puis trempez-y la pointe des fourchettes, levez promptement en l'air, et

le sucre formera un fil délié et non interrompu. Maintenant voici votre position : Mettez à terre cinq grands plafonds près les uns des autres et à portée de la table, placez le pied droit sur celui du milieu ; posez le poêlon dans la casserole de cendres, sur le bord de cette table ; ensuite levez de la main gauche, tenue à la hauteur de la poitrine, un grand couteau, la pointe au-dessus du poêlon ; puis, de la main droite, à la hauteur du front, prenez les fourchettes comme une plume pour écrire ; levez-les et filez le sucre en donnant deux ou trois mouvements de poignet. Mais dès qu'elles sont levées au-dessus de la lame du couteau, agitez le poignet avec la plus grande vivacité. Regarnissez vos fourchettes à mesure que le sucre manque, en évitant de toucher le fond du poêlon. Vous mettez un moment celui-ci sur l'angle du fourneau quand le sucre a besoin de se liquéfier de nouveau, puis vous recommencez l'opération. Tout le sucre qu'il contient étant employé, vous séparez de la lame du couteau cette sorte de chevelure de sucre, en la penchant par le haut sur la main gauche élevée de 33 centimètres, tandis que vous prenez le couteau de la main droite.

Parez alors le bas des filets de sucre, pour enlever les parties chargées de gouttelettes, et passez le couteau par-dessous la base de ces filets ; couchez-les doucement sur la table parfaitement sèche ; coupez-les en deux parties et mettez la moins épaisse sur l'autre.

EMPLOI DU SUCRE FILÉ.

Divisez-le en masses égales, d'une longueur assortie au moule de la sultane à filer. Si vous devez faire une colonne longue de 19 centimètres, la masse aura une longueur semblable. Avec la lame du couteau, vous appuyez une partie de ce sucre, que vous roulez ensuite dans sa longueur, s'il s'agit de revêtir une forme sphérique. Mais si vous voulez

faire une cascade, comme le représente la figure 41, vous collez le haut de ces filets sur la pâte d'office qui fait muraille, et vous les laissez retomber. Il en est de même pour imiter des crinières de casque, des plumes tombantes, etc. On colle en présentant avec une pince un charbon ardent vers le sucre; on rejoint aussi de cette manière les bouts et morceaux de sucre filé. Pour le jet d'eau de la figure 39, vous collez dedans et autour du vase.

SULTANES.

On donne spécialement ce titre à des pièces filetées soit au poêlon, soit à la fourchette; cependant il arrive qu'au lieu de masquer le moule avec du sucre, on le couvre de pâte d'amandes rose, lilas ou bleu céleste; on file ensuite à la fourchette les ornements en sucre doré ou argenté, c'est-à-dire en sucre blanc ou jauni. Cette disposition est des plus gracieuses et cause beaucoup moins de peines et de frais. Une sultane sphérique en sucre doré ou verdi, avec des filets d'argent, est encore une chose admirable. Le sucre filé d'aileurs peut embellir toutes les pièces montées.

Carême, dont il faut toujours louer le bon goût, avait mis dans l'intérieur d'un globe de sucre filé, un bouquet composé de roses, violettes et jasmin, ce qui produisit un charmant transparent à travers la sultane. Il a fait aussi en sucre des ballons, rivières, palmiers, herbes, toits de chaume, ailes de moulins, voiles de petites gondoles, temples, ruines, cordes pour harpes et lyres, faites en pâte d'office. Tout cela doit exciter à la fois notre admiration, et le désir de l'imiter, d'après les principes précédents.

Les socles de sultanes sont assez fréquemment en pâte d'amandes, quoiqu'on puisse bien les dresser en pâte d'office. Les garnitures n'ont rien de particulier.



APPENDICE.

—

CUSSY.

Cassez dans un bassin 8 œufs et ajoutez-y 8 jaunes et 500 grammes de sucre. Battez en fouettant jusqu'à ce que la pâte prenne consistance. Mêlez-y 375 grammes de farine, plus 375 grammes de beurre. Ajoutez un parfum à votre choix.

BEAUVILLIERS OU BISCUIT MOUSSELINE.

Prenez 10 œufs dont vous séparez les jaunes des blancs. Vous mettez 500 grammes de sucre avec les jaunes et vous les travaillez longtemps. Vous mélangez avec les jaunes 60 grammes de farine séchée au four, 60 grammes de fécule, 60 grammes de farine de riz. Vous fouettez ensuite les blancs dans un bassin, puis vous mêlez le tout ensemble.

Vous emplissez les moules à moitié et vous cuisez à four doux. Lorsque votre pâte est cuite et refroidie, vous la glacez au fondant à la vanille. Enveloppez votre gâteau dans du papier de plomb pour le tenir frais.

GATEAU LA PENSÉE.

Prenez un bassin dans lequel vous mettez 180 grammes de sucre avec 8 œufs entiers. Vous fouettez le tout ensemble sur un feu doux. Quand le mélange est bien pris, vous y ajoutez 500 grammes d'appareil en poudre et 375 grammes d'appareil liquide.

Appareil en poudre.

Amande en poudre.	500 gram.
Avelines en poudre.	500
Sucre.	500
Farine de gruau.	540
Farine de maïs.	210

Appareil liquide.

Beurre fondu	250	gram.
Marmelade d'abricots	250	
Vanille en poudre	30	

Mélangez bien le tout.

Vous emplissez le moule presque entièrement, cette pâte ne faisant guère d'effet au four. Il faut la même chaleur que pour la génoise (*voyez* ce mot). Quand le gâteau est cuit et refroidi, vous le glacez au fondant à la vanille.

GRISSINI DE TURIN.

Ces pains-biscuits en baguettes, et la semoule faite avec cette sorte de gâteaux, sont un aliment léger, sain, d'un goût exquis dans le café, le chocolat, le bouillon, et conviennent notamment pour les soupes des convalescents. Cassés en petits morceaux, ou réduits en semoule, ils se conservent parfaitement plus d'une année.

Les *grissini* sont formés d'une pâte raffermie avec de la meilleure farine de gruau, de l'eau épurée, et un peu de sel; lorsqu'on y ajoute du beurre fin, ils sont plus délicats, mais moins durables. La pâte est faite à deux levains pour être plus ductile et pouvoir se tirer facilement. Les ouvriers italiens ont à cet égard une telle adresse, qu'ils tirent les *grissini* à la longueur de 75 centimètres. Ils coupent la pâte en petits morceaux, prennent ces morceaux avec les doigts, des deux mains, les tirent rapidement et les fixent sur la pelle à four. Ils enfournent, c'est-à-dire qu'ils passent au four chaud cette pelle couverte de *grissini*, les surveillent, et les retirent aussitôt qu'ils ont atteint le degré convenable de cuisson.

Ces pains-biscuits ont assez de rapport avec les *croûtes de Marseille*.

LISTE

DES

ENTREMETS DE PATISSERIE,

D'APRÈS CARÊME.

Croque-en-bouche de quartiers d'oranges.
— de génoises glacées au gros sucre.
— de feuilletage à blanc.
— de marrons glacés au caramel.
— de noix vertes glacées au caramel.
Biscuit glacé à la royale.
— à la parisienne.
— aux confitures et meringué.
— fourré à la pâtissière et meringué.
— à l'italienne.
Corbeille à la française.
— à l'anglaise.
— à la génoise.
Coupe en pâte d'amandes ornée d'une sultane.
Charlotte à la parisienne.
— à la française.
— à l'italienne.
— aux macarons d'avelines.
— aux gaufres, aux pistaches.
— de pommes d'api.

Charlotte de pommes de reinette.
— d'abricots.
— de pêches.
Meringues montées et au gros sucre.
Vase garni de noix en pâte d'amandes.
Coupe garnie d'un ananas en pâte d'amandes.
Corbeille garnie de pommes d'api en pâte d'amandes.
Ballon en sucre filé.
Corbeille en sucre filé, garnie de meringues.
Entremets monté à trois gradins.
Coupe montée sur une cassolette.
Vase garni d'une palme.
Sultane montée sur une cassolette.
Gerbe de blé ornée de sucre filé.
Vase formant cascade.
Arbuste portant de petits paniers.
Rotonde à palmier.
Petit temple en pâte d'amandes.
Petit pavillon turc orné de sucre filé.
Petite ruine dans une île.
Petit cabinet chinois.
Petite rotonde en ruines.
Choux pralinés aux avelines.
— grillés aux amandes.
Gimblettes grillées aux amandes.
Choux au gros sucre.
— à la Mecque.
— aux anis blancs.
Petits choux à la Saint-Cloud.
— à la Vincennes.
Choux soufflés à l'orange et au cédrat.
— en caisse et au cédrat.
Petits pains à la duchesse.
Choux glacés.

Pains aux avelines.
Choux aux avelines.
Petits pains au chocolat.
— à la reine.
— à la rose.
— à la paysanne.
— au raisin de Corinthe.
— glacés au caramel.
— glacés aux pistaches.
— glacés aux anis roses.
— glacés aux raisins de Corinthe.
— glacés au gros sucre.
Profiteroles au chocolat.
Madeleines au cédrat.
— au raisin de Corinthe.
— aux pistaches.
— au cédrat confit.
— aux anis blancs.
— en surprise.
Génoises à l'orange.
— à la rose.
— à la vanille.
— au chocolat.
— au raisin de Corinthe.
— au cédrat confit.
— aux anis roses.
— au marasquin.
— aux pistaches.
— aux avelines.
— aux amandes amères.
— en couronnes perlées.
Génoises perlées aux pistaches.
— perlées au raisin de Corinthe.
— à la Dauphine.

Gâteaux d'amandes amères.
— aux avelines.
— au cédrat.
Gaufres aux pistaches.
— au raisin de Corinthe et au gros sucre.
— à la parisienne.
— à la française.
— mignonnes aux avelines
— d'office à la vanille.
— à la flamande.
Nougats à la française.
— au sucre rose à la vanille.
— au raisin de Corinthe et au gros sucre.
— aux avelines garnies de crème fouettée.
Meringues à la bigarade.
— aux pistaches et au gros sucre.
Petites meringues moelleuses pour assiette de dessert.
Petits pains de châtaignes.
— de pommes de terre.
— aux avelines.
— aux amandes amères.
— aux anis de Verdun.
— des quatre fruits.
— d'oranges.
Darioles au café moka.
— soufflées au cédrat.
Talmouses au sucre et au fromage de Viry.
— ordinaires au fromage de Brie.
Petits soufflés de riz au zeste de citron.
— au lait d'amandes.
Mirlitons à la fleur d'orange.
— aux avelines.
— aux pistaches.
— aux amandes.

Mirlitons au zeste de citron.
Fanchonnettes à la vanille.
— au lait d'amandes.
— au café moka.
— au chocolat.
— au raisin de Corinthe.
— aux pistaches.
— aux avelines.
— d'abricots.
Tartelettes d'abricots.
— de pêches.
— de prunes de reine-claude.
— de prunes de mirabelle.
— de cerises.
— de groseilles vertes ou rouges.
— de groseilles rouges.
— de groseilles blanches.
— de fraises.
— de pommes de reinette.
Timbales de riz au lait d'amandes.
— — au lait d'avelines.
— — à la moelle.
— — au café moka.
— — au cédrat confit.
— — au raisin de Corinthe.
— — au raisin muscat.
— — aux pistaches.
— — aux marrons.
— de nouilles à l'orange.
— de vermicelle au citron.
— aux pommes de terre et au zeste de bigarade.
Gâteaux de riz aux rognons.
— de Pithiviers aux avelines.
— aux amandes amères.

TABLE DES MATIÈRES.

PREMIÈRE PARTIE.

PRÉLIMINAIRES.



CHAPITRE III.

CHAPITRE IV.

TROISIÈME PARTIE.

PATISSERIE D'ENTREMETS.

CHAPITRE I.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

QUATRIÈME PARTIE.

PATISSERIE DE PETIT-FOUR.

CHAPITRE I.

Biscuits divers.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

Gaufres et plaisirs.

CHAPITRE IV.

Des croquantes de pâte sucrée.

CHAPITRE V.

Des pâtes d'amandes pour croquants, massepains, macarons, etc.

CINQUIÈME PARTIE.

PATISSERIE PITTORESQUE.

CHAPITRE I.

Des socles et hâtelets pour entrées froides.

CHAPITRE II.

Des socles et ornements d'entremets montés.

Imitations diverses.

CHAPITRE III.

Des ornements et grosses pièces de sucre filé.

APPENDICE.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

BAR-SUR-SEINE. — IMP. SAILLARD.

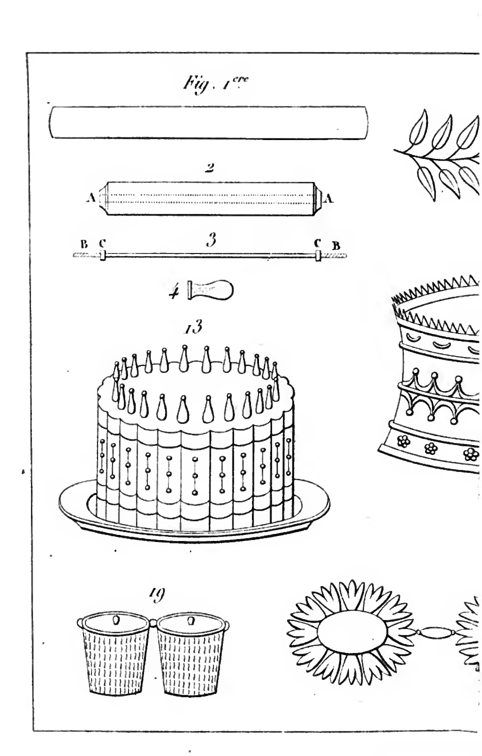


Fig. 1ère
2
A
A
3
B
C
C
B
4
13
19

12

8

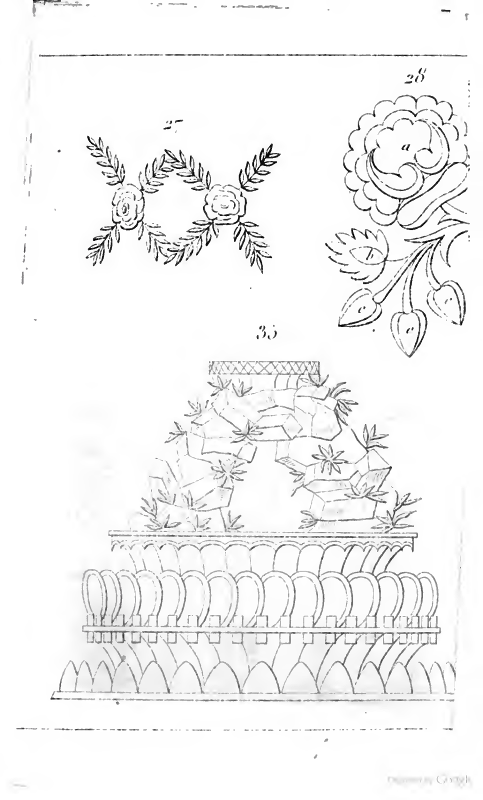
2

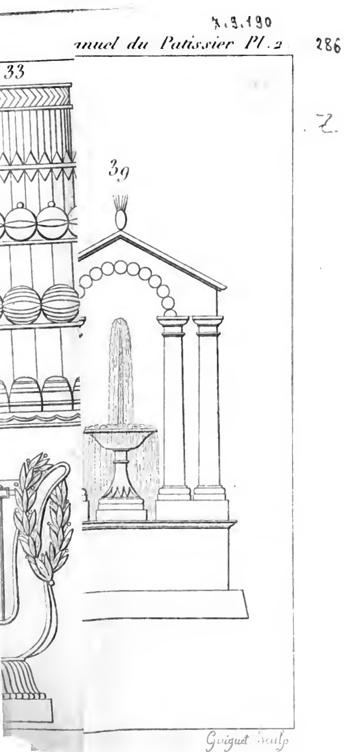
25

3

26

Guignet sculp.


28
a
b
c
c
c
35


33
39
Guiguet Sculp

